

給食だより

令和3年11月 さいたま市立上落合小学校

☆彩の国ふるさと学校給食月間☆

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食では、地元の食材や郷土食等を通してふるさとへの関心を持ち、伝承していこうという気持ちを育てることに努めています。

11月は埼玉県の食材、郷土料理をたくさん取り入れています。ふるさとの味、大切に受け継いでいきたいですね。

地産地消を
目指そう



「地産地消」とは、「地域生産地域消費」の略で、「地域で生産された農作物を地域で消費する」ことです。地産地消は、地域でとれた新鮮で安全・安心できる農産物を通じて、作る人、加工する人、販売する人等、各分野の人々が連携し合ってお互いの顔が見える関係を築いていく、という取組です。また、地域で採れたものを食べることは、食品の輸送にかかるエネルギーを削減するという利点もあり、いいことづくしなのです。

収穫量全国第1位	さといも（所沢市、狭山市、さいたま市等）
収穫量全国第2位	こまつな（八潮市、川越市、さいたま市等）
収穫量全国第2位	ほうれんそう（深谷市、川越市、所沢市等）
収穫量全国第2位	ねぎ（深谷市、妻沼町、越谷市等）
収穫量全国第2位	かぶ（川越市、富士見市、三芳町等）
収穫量全国第2位	くわい（さいたま市、越谷市、草加市、川口市等）
収穫量全国第2位	ブロッコリー（岡部町、深谷市、本庄市等）
収穫量全国第3位	きゅうり（深谷市、加須市、羽生市等）

埼玉の農産物、 こんなにあります☆

埼玉県は、温暖な気候や豊かな水を活かした農産物の宝庫です。直売所やスーパー等でも手に入ります。探してみてください。

給食で実施する郷土料理の一部を紹介いたします★

おっきりこみうどん(5日)

「煮ぼうとう」ともいわれ、あり合わせの野菜などを切り、自家製の手打ちうどんを加えた料理。各地に同じような料理がありますが、どれも野菜をたくさん使うこと、地粉を使って作ったうどんを用いるのが特徴です。

呉汁(8日)

「呉」は大豆をすりつぶしたもののことです。だし汁の中に季節の野菜と一緒に入れます。埼玉県だけでなく、全国各地で作られてきた伝統的な料理です。

きらず(15日)

きらずは「雪花菜」と書き、おからのことです。豆腐、おから、油揚げと豆製品をたくさん使った料理です。

この他にも埼玉県の農産物をたくさん使った料理が登場します。(献立表の料理名に下線が付いています)

埼玉の味、味わって食べてください❀

かてめし(17日)

混ぜ合わせるという意味の「糅てる」や、量を増やすという意味の「糴」が語源になっていると言われています。県西部の秩父地方などは、昔は米の生産量が少なかったので、もともとは貴重な米に量の不足を補う目的で、麦や豆、大根、山菜、海藻などを混ぜて炊いたご飯のことをいいます。ひな祭り、八十八夜、七夕、お盆などに作る行事食です。

ねぎめた(25日)

ねぎといったら深谷！全国でも第2位の収穫量があるねぎをふんだんに使った料理です。シンプルで、昔から酒の肴として親しまれている料理です。

ゼリーフライ(25日)

埼玉県行田市の郷土料理です。この不思議な名前の由来は「小判型」をしていることから「銭フライ」と呼ばれ、いつしかそれが「ゼリーフライ」になったのだそうです。行田市には工場が多く、そこで働く人達のおやつ代わりに食べられていたそうです。