



給食だより

令和6年11月 さいたま市立上落合小学校



11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です。

埼玉県、さいたま市では11月を『彩の国ふるさと学校給食月間』とし、地元の食材や郷土料理等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てることに努めています。

私たちが住んでいる埼玉県では、様々な農産物が作られています。今月は、埼玉県の食材を多く使用する予定です。ふるさとの味を大切に受け継いでいけるとよいと思います。

埼玉県で多く作られている農産物

<p>小松菜</p>  <p>さいたま市/上尾市/三郷市 八潮市/所沢市など</p>	<p>ブロッコリー</p>  <p>深谷市/本庄市/上里町 熊谷市/さいたま市など</p>	<p>長ねぎ</p>  <p>深谷市/熊谷市/本庄市 上里町/吉川市/さいたま市</p>	<p>さといも</p>  <p>所沢市/狭山市/さいたま市 川越市/三芳町など</p>	<p>くわい</p>  <p>さいたま市/越谷市 など</p>
---	--	---	--	--

- * 埼玉県では温暖な気候を生かして、この他にも多くの農産物が作られています。
- * 給食で使用している精白米、地粉うどんの小麦粉、牛乳は全て埼玉県産です。
- * パンと中華めんは、埼玉県産小麦粉を30%使用しています。
- * 11月～1月は、さいたま市産の精白米を使用します。



埼玉県の郷土料理紹介

- ☆ ゼリーフライ 6日(水)
行田名物です。小判に似たその形から「銭フライ」と呼ばれていました。それがなまって、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。
- ☆ おっきりこみうどん 18日(月)
秩父地方の郷土料理で、様々な野菜を切りこんで作ることからこの名前がつけました。本来は煮込みうどんですが、給食では汁にうどんを入れて食べます。
- ☆ まゆ玉汁 20日(水)
秩父地方の養蚕業が盛んな地方の郷土料理です。白玉団子を蚕のまゆに見立てて、汁の中に入れていきます。
- ☆ ピリ辛豆腐ラーメン 29日(金)
埼玉のB級グルメです。もとは、岩槻の市民会館の食堂でまかない料理として出されていたそうです。

「さいたま市食育ナビ」

「さいたま市食育ナビ」は、毎日の大切な食生活、食の安全などを含めた食育に関する総合的な情報を提供するポータルサイトです。市立学校の給食だよりや給食献立・レシピ等も掲載されています。

URL : <https://www.saitamacity-shokuiku.jp/>

