

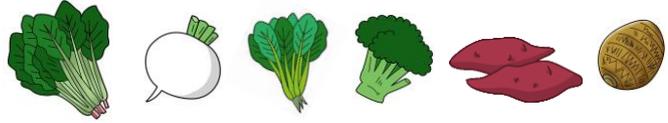


# 土合小 給食だより (11月号)



校庭の木々の葉が赤や黄色に色づき、秋の深まりを感じる季節になりました。晩秋と呼ばれるこの時季は、魚、野菜、果物などが一段とおいしさを増してきます。冬の訪れに備えて、秋の実りを生かした食事で、寒さに負けない体づくりをしましょう。

## 11月は彩の国ふるさと学校給食月間



この月間は、収穫の秋11月に、地元産食材の一層の活用を図るとともに、地元産食材や郷土食等への理解を通して、ふるさとへの愛着を深める学校給食を推進することを目的としています。また、さいたま市では、「新米を味わう月間」として、11月、12月、1月は、すべて市内産の「コシヒカリ及び彩のきずな」を給食で使用します。

## ～今月登場する地場産物や郷土料理を取り入れた給食紹介～



**7日(木)**

### さばの深谷ねぎみそ焼き

深谷市産の長ネギを加えて漬けたさばを焼きます。

### 小松菜のふいかけ

さいたま市緑区の若谷さんという農家さんが作るおいしい小松菜を使ってふりかけを手作りします。

### ごはん

さいたま市西区の馬宮さんが作るお米を使います

**12日(火)**

### おっきりにこみうどん

煮込み麺料理の一種で、群馬県や埼玉県秩父地方の郷土料理です。給食では埼玉県産の小麦粉をつかったうどんを出します。

### みそポテト

同じく秩父地方の郷土料理で、おやつやおかずとして食べられています。

**15日(金)**

### 彩の国シチュー

埼玉県で生産の盛んなブロッコリー、さつまいもなどをたっぷり使ったシチューです。すりつぶした白花豆も入れます。お楽しみに！



### ゼノワースパン

埼玉県産の卵を使ってクッキー生地を作り、パンにのせて焼きます。

**20日(水)**

### ねぎラーメン

埼玉県産のねぎを使ったラーメンです。みそも埼玉県産大豆で作られたみそを使います。

### ゼリーフライ

おからの入ったコロケのような行田市の郷土料理です。調理員さんが一つ一つ小判型に作ります。お楽しみに！



**22日(金)**

### かてめし

秩父の郷土料理で、里芋の茎を乾燥させた「すいき」を入れています。「かて」とは混ぜるという意味です。

### まゆ玉汁

秩父の郷土料理で、繭玉を白玉に見立てた汁物です。



## ★★ツール・ド・フランス さいたまクリテリウムにちなんだ給食を実施しました★★

10月18日の給食は、さいたま市で11月に開催される「ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム」にちなんだ「フランスの食文化を感じる献立」を給食に取り入れました。

### りんごジャムバターサンド

調理員さん手作りのりんごジャムをバターと一緒にパンに挟んで提供しました。

### ポトフ

フランスの代表的な家庭料理です。給食室の大きな釜でじっくり煮込みました。肉のうま味と野菜の甘味で児童もよく食べていました。

