



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、「地元の美味しいお米を味わう月間」として、11月、12月、1月は、すべて市内産の「コシヒカリ」「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～



10日(月)

おきりにみうどん: 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す。じゃがいもに衣をつけて揚げ、手作りのみそだれで和えます。

17日(月)

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。

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。

18日(火)

スイートポテトースト: スイートポテトをアレンジしたトーストです。埼玉県川越市産のさつま芋を使います。

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。



19日(水)

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います。

川島呉汁: 埼玉県川島町の郷土料理です。すりつぶした大豆の「呉」を使い、里芋のずいき（いもがら）が入っているのが特徴です。ずいきは里芋の茎の部分です。

26日(水)

彩の国納豆: 埼玉県産の大粒の大豆「里のほほえみ」を使った納豆です。給食でしか味わうことのできない特別な納豆です。

28日(金)

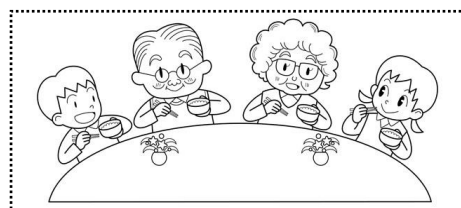
かてめし: 秩父地方の郷土料理で、ずいきや野菜を混ぜたご飯です。昔は米が貴重だったので、野菜などをごはんに入れて食べたそうです。「かて」とは混ぜるという意味です。

まゆ玉汁: 同じく秩父地方の郷土料理です。蒟蒻を白玉に見立てた汁物です。

地域の方をお招きした会食を実施しました

10月8日 田島の獅子舞保存会の皆様をお招きして

田島の獅子舞保存会の方6名をお招きし、鑑賞会を行った後3年生の各教室で児童との会食を実施しました。保存会の方が教室に入るとどのクラスも歓声が沸いていました。積極的に保存会の方に質問をするなどして会食の時間を楽しんでいました。



10月28日 ふれあい会食

土合地区社会福祉協議会の皆様や民生委員の皆様にたくさんのご協力をいただき、2年生の児童と地域にお住まいで一人暮らしをされている75歳以上の方とのふれあい会食を実施しました。各教室で会食を楽しんだ後に2年生児童による合唱の披露もあり地域の方々も喜んでくださっていました。



〇ふれあい会食のご感想（一部抜粋）

〇子どもたちの元気な笑顔と楽しい会話でいつもより美味しく頂きました。一人で食べるより体の隅々まで栄養が行き渡った気がします。ありがとうございました。

〇なかなか子どもたちに会うことが出来ないこの頃、かわいい2年2組の皆さんとお話が出来て心があたまりました。ありがとうございました。

〇今日は子どもたちたちの楽しい話をたくさん聞いてとても楽しい一日を過ごせました。歌も上手で感謝しました。ありがとうございました。

たくさんのご意見・ご感想をありがとうございました♪

★★11月6日に「フランスの食文化を感じる学校給食」を実施します★★

さいたま市で11月9日に開催される自転車競技イベント「J:COM presents 2025 ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム」に合わせて、学校給食にフランスの料理を取り入れる「フランスの食文化を感じる学校給食」を実施します。

本校では、調理員さん手作りのマカロニ豆乳グラタンとジュリエンヌスープを紹介します。お楽しみに！