



土合小 給食だより（12月号）



今年も残すところあとわずかとなりました。この1年元気に過ごせましたか？「師走」ともいわれる12月は、年末のあわただしさに加え、クリスマス、大みそか、お正月と楽しい行事が続くため、食生活も乱れがちになります。もうすぐ冬休み、食事を規則正しくとり、十分な睡眠でよく体を休め、元気に新しい年を迎えましょう。（1月の給食は、9日（金）から始まります。）

11月6日に「フランスの食文化を感じる学校給食」を実施しました！



さいたま市で11月9日に開催された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」を実施しました。

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した。クリーミーなグラタンと野菜のうま味たっぷりのスープは人気でどのクラスもよく食べていました。

「グラタン」はフランス語で「焦げ目をつける」、「ジュリエンヌ」は「千切り」を意味することを当日のお手紙で紹介しました。

お知らせ

給食の写真掲載について

「今日はどんな給食を食べたのかな？」とご家庭で給食について親子で話すきっかけになればという願いを込めて毎日の給食を写真で紹介しています。ぜひ、ご覧ください。



当日の給食の写真は
こちらからご覧になれます！



給食の人気レシピは
こちらからご覧になれます！

★12月1日にくわいを紹介します★

くわいは、芽が勢いよく出ることから縁起が良いとされ、お正月料理やお祝いの席に欠かせない料理です。給食では、限られた時期に味わうことができる地場産物として、毎年くわいをを使った料理を献立に入れています。

さいたま市はくわいの産地としても有名で、給食では普段小松菜を届けて下さっている緑区の若谷農園さんで収穫された新鮮なくわいを使います。

今年は、くわいを素揚げして塩で味付けします。くわい独特のほろ苦さとホクホクとした食感を味わってみたいと思います。



地産地消は環境にも
良いです！