



令和6年度 10月・11月合併号
さいたま市立大戸小学校 給食室
給食だよりのカラー版は、学校ホームページに掲載します。ぜひご覧ください。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！

収穫の秋となりました。埼玉県では、11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。給食では、埼玉県各地の郷土料理やご当地グルメとして有名な食べ物、埼玉県の特産品を多く取り入れました。埼玉県やさいたま市の魅力を伝えられるような給食を作るので、みなさんも献立表やもりつけ表を毎日チェックしてみてくださいね。

埼玉県で多く作られている食材



「**地産地消**」という言葉を知っていますか？「**地域で生産**されたものを、同じ**地域で消費**する」という意味です。地産地消は、SDGsの視点からも良いことがたくさんあります。たとえば、食材を収穫してから消費する（食べる）までの時間が短いため、新鮮です。さらに、作った人（生産者）がだれなのかわかるため、安心して食べることができます。ほかにも、食材を運ぶ距離が短いため、移動するときに出るガスが少なくなり、環境にも良いことなどです。

大戸小学校でも、さいたま市にある農園と連携して、新鮮な野菜（小松菜、玉ねぎ、くわい）やお米を納品してもらっています。

| | | | |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <p>こまつな</p> <p>さいたま市/上尾市/ 三郷市/八潮市など</p> | <p>かぶ</p> <p>深谷市/三芳町/ 所沢市/日高市など</p> | <p>ながねぎ</p> <p>深谷市/熊谷市/さい たま市/本庄市など</p> | <p>さといも</p> <p>所沢市/狭山市/さい たま市/川越市など</p> |
| <p>ブロッコリー</p> <p>深谷市/本庄市/さい たま市/上里町など</p> | <p>ほうれんそう</p> <p>川越市/深谷市/ 三芳町/所沢市など</p> | <p>くわい</p> <p>さいたま市/越谷市な ど</p> | <p>きゅうり</p> <p>深谷市/本庄市/ 加須市/杉戸町など</p> |

（調べてみてね）キーワード：「埼玉県」、「さいたま市」＋「農産物」、「郷土料理」、など

さいたまけん きょうどりょうりしょうかい 埼玉県の郷土料理紹介

かてめし (11/1)

お米が貴重だったころ、ご飯の量を増やすために「かて（野菜の煮物）」を混ぜて食べたことが始まりだと言われています。埼玉県の特産品でもある、里芋の葉柄部分（葉と茎の間）である「ずいき」を入れるのが特徴です。



かてめし

まゆたまじる

まゆたま汁 (11/1)

養蚕が盛んだった秩父地方では、糸のもとになる「まゆ」の出来がよくなるように、という願いをこめて、まゆの形に似せたお団子を作って飾っていました。かたくなった団子は、汁物に入れて食べていたことが、まゆ玉汁のはじまりと言われています。



東松山
焼きとりご飯

川島呉汁



みそポテト

みそポテト (11/7)

秩父地方では、畑仕事の間に食べる郷土料理を「小昼飯」と呼ぶ文化があります。みそポテトはその料理のひとつで、B級グルメとしても有名です。

川島呉汁 (11/11)

大豆を水に浸し、すりつぶした汁を「呉」と言います。川島呉汁には、「ずいき」を入れることが特徴です。ずいきは「いもがら」とも言います。

東松山焼きとりごはん (11/11)

料理名に「とり」とありますが、使うお肉は「ぶた」肉です。お肉を加工する工場がある東松山市では、豚肉の串焼きを味噌だれで食べるものを、「やきとり」とよんでいます。

つみっこ (11/27)

本庄市周辺は小麦や養蚕の産地として有名です。小麦をちぎって汁に入れる様子が、蚕のエサである「桑」をつむ様子に似ていることから「つみっこ」と名付けられました。

岩槻豆腐ラーメン (11/29)

さいたま市岩槻区のB級グルメのひとつです。しょうゆベースのスープに、豆腐と挽肉で作ったあんをかけた料理です。

行田名物手作りゼリーフライ (11/29)

見た目が小判形のため「銭フライ」→「ゼリーフライ」と呼ばれるようになりました。じゃがいもとおからを使ったコロケのようなおかずです。

保護者の皆様へ

10月上旬、5年ぶりに学校給食試食会を開催しました。当日は、栄養士から給食室の取組紹介や児童の配膳参観、給食の試食、給食レシピの配布を行いました。PTA お手伝い係の方を含め、合計69名の方にご参加いただきました。試食会後のアンケートにご協力いただいた結果を参考に、今後もよりよい給食運営ができるよう努めてまいります。お忙しい中、ご参加いただきました皆様、ならびに運営にご協力いただきましたPTA関係の皆様、本当にありがとうございました。