

給食だより



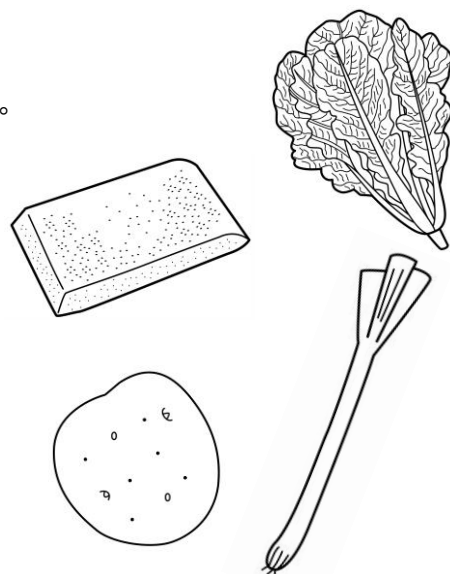
さい くに がっこうきゅうしょくげっかんごう
彩の国ふるさと学校給食月間号

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！

この「ふるさと学校給食月間」というのは、“地域や埼玉県で作られた食材に感謝をし、昔から地域に伝わる伝統の郷土食を食べて、自分達の住む地域のことを更に知ること”を目的とした試みです。今月の給食には郷土食や秩父地域・埼玉県で作られた食材を多く取り入れています。食べものや食事を作ってくれている人に感謝し、味わって食べましょう。

11月の秩父地域や埼玉県の食材を使った献立・郷土食

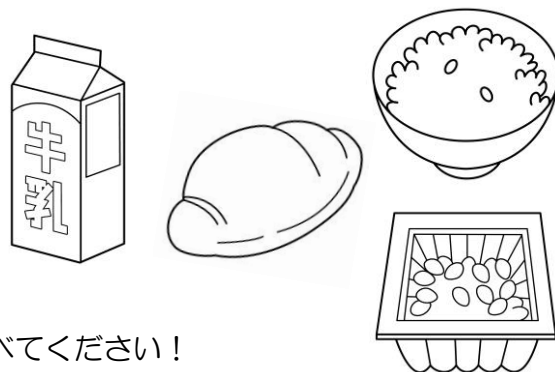
- 味噌ポテト…秩父地域の郷土食。秩父地域で作られた味噌を使用。
- 秩父こんにゃくサラダ…秩父地域で作られたこんにゃくを使用。
- 小松菜まんじゅう…埼玉県産の小松菜を使用。
- 深谷ねぎメンチカツ…深谷地域で作られたねぎを使用。
- 大田産米ごはん…秩父市の大田地区で作られたお米を使用。
- 古代米ごはん…秩父市の吉田地区で作られた古代米を使用。
- けんちん汁…冬至の日に食べる習慣がある秩父地域の郷土食。
- しゃくし菜チャーハン…秩父地域で作られたしゃくし菜を使用。
- おっきりこみ…寒い季節に好んで食べられる秩父地域の郷土食。
- えごま和え…秩父市の吉田地区で作られたえごまを使用。



☆この他にも、毎日使っている野菜も秩父地域や埼玉県で作られたものを多く取り入れています。

その他に、毎月使っている秩父地域や埼玉県の食材

- 牛乳…秩父地域で飼育された牛からしぼったものです。
- ごはん…埼玉県で作られたお米を使用。
- パン、うどん、めん…埼玉県で作られた小麦粉を使用。
- 納豆…埼玉県で作られた大豆を使用。



☆自分達の地元で作られた食べ物をよく味わって、残さず食べてください！

秩父地域の郷土食の紹介

- すいとん
- かてめし
- おっきりこみ
- みそポテト
- つとっこ
- えびし

☆この他にも、秩父地域にはたくさんさんの郷土食があります。

そして…

献立表にも明記をしていますが、毎月19日は「食育の日」です。食「育」と「19」の語呂合わせで、19日になりました。この日は食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」により定められています。このように聞くとは難しい言葉のようですが、食べ物や食事のマナーの話をすることも「食育」のひとつとなるので、実際は身近なところで「食育」をしているのです。