



こんげつ じ ば さんぶつ きょう どりょうり 今月の地場産物と郷土料理

打ち豆

打ち豆は古くから寒い時期の保存食として大事にされていました。

そしてこの豆は秩父で作られた『借金なし大豆』という品種です。借金が返せるほどたくさん採れるという意味からこの名前がつけられました。



かぼす

かぼすはみかんの仲間です。

普段売っているかぼすは緑色ですが、秩父のかぼすは「黄金かぼす」といって黄色なのが特徴です。

グレープフルーツのような味で、魚やお肉、サラダなど多くの料理に合います。



こんにゃくいも

みなさんが普段食べている、こんにゃくは美はお芋からできています。秩父では古くからこんにゃくいもの栽培が盛んです。6/26の秩父こんにゃくサラダには両神で作られたこんにゃくが使われています。



えごま

えごまは、ごまとは全くの別物です。

シソ科のえごまという植物の丸い形をしている種子をすりつぶしたものです。

6/15のえごま和えには小鹿野町で作られたえごまが使われています。



みそポテト

農作業がさかんな秩父では、小腹がすいたときに小屋飯(こぢゅうはん)といった今でいうおやつのようなものを食べていました。その代表的なものがみそポテトでした。

ちなみに秩父のご当地キャラクターのポテつま君はみそポテトが大好きみたい……!



かてめし

米の生産量が比較的少ない地域で、

ごはんの量を増やすために具材を加えたことからできた料理です。

かてめしの語源は「混ぜ合わせる」という意味の「かてる」が語源です。

地域や家庭によって入れる具材や味付けはそれぞれです。給食のかてめしは酢飯に具材を混ぜて提供します。

ほか こんげつ きゅうしよく つか
他にも、今月の給食に使われている

たまねぎ・にんじん・きゃべつ・じゃがいも・お米は埼玉県産のものを使用しています。