



彩の国ふるさと学校給食月間



収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。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とおして、ふるさとへの愛着を深める学校給食活動を推進することを目的としています。



11月は埼玉県産の食材や 郷土料理がいっぱい!



郷土料理



ゼリーフライ

昔のお金の形の小判型をしていることから、銭（お金）フライと呼ばれ、それがなまってゼリーとなり、今の呼び方になっている。

かてめし

混ぜ合わせるという意味「糅（かて）る」が語源になり、「ごはんを混ぜ合わせる」＝「かてめし」が名前の由来です。

おっきこみうどん

太い麺ととろみのある出汁を組み合わせたうどん料理です。名前の由来は、うどんの中心に大きなくぼみがあり、そのくぼみに出汁を入れ、麺とともに食べることから来ています。

埼玉県産食材



- *お米は毎月、埼玉県産米100%を使用して給食室で炊いていますが、今月の精白米は、上尾市で収穫されたお米を使用しています。
- *パンは、埼玉県産小麦も使用し作られています。
- *牛乳は、埼玉県で育てた乳牛から搾った牛乳です。牛乳は、埼玉県産のものを使用しています。
- *アッピーちくわ天や、アッピーすいとんは、上尾市のナガホリ農園さんの小松菜をパウダーにしたものを使用しています。
- *2日17日のみそ汁のみそは、国産の大豆を使って大石小学校の近くのえのもと農園さんが手作りのみそを作ったものを使用しています。

★この他にも、11月の献立表には、太字の記載があり、郷土料理や埼玉県でとれた野菜や調味料が分かるようになっていきます。献立表を注意しながら給食を味わってください。



食育の授業でわかば学級の児童が考えた献立が実施されます

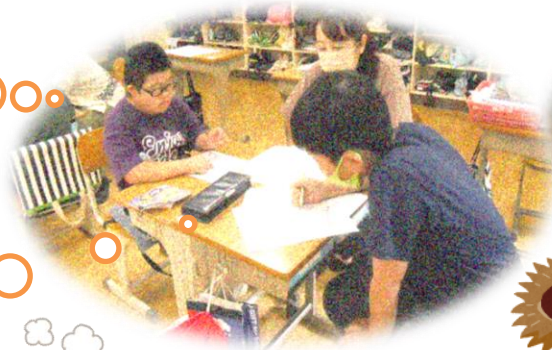


栄養の学習をしました。食べ物には3つの働きがあります。



タブレットを使用して、食品を3つのグループに分ける学習もしました。

パンとごはんどっちがいいかな??



ごはんがいいなー。炊き込みご飯どうかな?

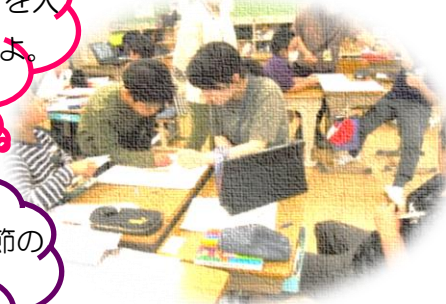


鶏肉がいいかな。みんな好きだし。

ピタパンになにはさむ?



埼玉県産の食材を入れた献立にしようよ。



ブリや大根、季節の食材を入れたいな。



献立グランプリ ～わかば学級～



9日(木)

ソフトフランスパン 牛乳 チョコクリーム
さつまいもシチュー こんにゃくサラダ

29日(水)

ピタパン 牛乳 スライスチーズ
チキンイタリアン 春雨サラダ
白菜とベーコンのスープ