



# めしあがしター No.26

\* 給食委員さん、皆に伝わるように大きな声で読んでください。  
\* 11月の給食目標「郷土の食文化を知り地元の魅力を感じよう」

11月 4日 (月)	ふりかえきゅうじつ <b>振替休日</b>	
11月 5日 (火)	いわつき しんまい <b>岩槻の新米ごはん</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> あき <b>秋さばのねぎ</b> みそやき <b>みそ焼き</b> きりほしたいごん にもの <b>切干大根の煮物</b> けんさんたまご <b>県産卵とほうれん草</b> たまじり <b>のかき玉汁</b>	11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地元の特産物や郷土料理を知り、地元への愛着を深める月間です。今日のお米は、この秋に岩槻で収穫された「彩のきずな」の新米です。川通中の周りには田んぼがあって、季節の美しい景色が見られますね。当たり前にあるので気づいていないかもしれませんが、皆さんはとても幸せな環境の中で生活をしていると思います。11月は毎日特産物や郷土料理を紹介するのでお楽しみに♡
11月 6日 (水)	おつきりこみうどん <b>(地粉うどん)</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> みそポテト <b>みそポテト</b> ちちぶ <b>秩父こんにやく</b> <b>サラダ</b>	今日は全て秩父の郷土料理です。山が多く、田んぼが作れない秩父では、斜面でも育てられる小麦の栽培が昔から盛んです。「おつきりこみうどん」は、小麦で作った太めの麺を汁に切り込んでいくことから、この名前がつけました。「みそポテト」は農作業の合間に食べるおやつ習慣、小さい昼飯と書く「小昼飯」として食べられます。秩父でとれた「こんにやく」を使ったサラダもめしあがれ♪
11月 7日 (木)	こえど <b>小江戸カレー</b> むぎ <b>(麦ごはん)</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> ふくじんづ <b>福神漬け</b> さやまちゃ む <b>狭山茶蒸しパン</b>	「小江戸カレー」の「小江戸」というのは「川越」のことです。江戸時代に江戸では「焼き芋」が大流行しました。川越で収穫されたさつまいもは、川を使って船で江戸まで運ばれました。江戸では、さつまいもを「川越芋」と呼ぶほど有名だったようです。川越に遊びに行っただけではありませんか？今でも川越では、さつまいもを使った名物が、たくさんあります。今日の給食は、さつまいもがたっぷり入ったカレーにしました。デザートには狭山のお茶を使った蒸しパンもめしあがれ。
11月 8日 (金)	かみかみごはん <b>かみかみごはん</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> けんさん こむぎ <b>県産小麦の</b> <b>すいとん</b> はなやさい <b>花野菜のサラダ</b>	今日は11月8日で「いい歯の日」です。かみこえのある大豆やいかや昆布を使った「かみかみごはん」を献立に入れました。いつも以上によくかむことを意識して食べてくださいね。そして、汁は埼玉産の小麦で作った「すいとん」です。埼玉県に加須市・熊谷市・深谷市などでは、田んぼで米を作った後に麦を作る二毛作が昔から行われているため、小麦粉を使ったすいとんやうどんやまんじゅう等が食べられてきました。現在の日本の小麦の自給率は16%です。貴重な地元の小麦で作ったすいとんをめしあがれ！