



めしあがしター No.29

*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」

<p>11月 25日 (月)</p>	<p>しゃくし菜炒飯 牛乳 ジャンボ 揚げぎょうざ わかめスープ</p>	<p>「しゃくし菜炒飯」の「しゃくし菜」は秩父の伝統野菜です。葉っぱの形が、杓子の形に似ていることからこの名前がつけました。それでは、埼玉県県クイズです。 第1問：埼玉県が舞台のアニメといえばどれ？…①サザエさん②ドラえもん③クレヨンしんちゃん…答えは春日部市が舞台の「クレヨンしんちゃん」ですね。第2問：埼玉県で1番面積が広い市はどこでしょう？…答えは秩父市です。</p>
<p>11月 26日 (火)</p>	<p>吹き寄せごはん 牛乳 鯖の塩焼き 大根おろし添え 呉汁</p>	<p>「呉汁」は埼玉県各地で作られる行度料理です。大豆をすり潰した「呉」を加えた栄養たっぷりのお味噌汁です。川通中の給食のお味噌汁で使っている味噌は、いつも埼玉県産大豆の味噌です。「地産地消」という言葉を知っていますか？「地元でとれたものを地元で味わう」という考え方で、地元でとれたものは新鮮ですし、輸送にかかるエネルギーもコストも削減できます。給食では、できる限り埼玉県産、国産を使用するようにしています。</p>
<p>11月 27日 (水)</p>	<p>2色揚げパン (狭山茶・キャラメル) 牛乳 肉団子と白菜の スープ カリフラワーサラダ</p>	<p>今日の揚げパンは「日本三大銘茶」である埼玉県狭山市の抹茶を使用しました。「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と言われるように狭山茶は味が良いお茶とされています。またサラダに使った「カリフラワー」を知っていますか？さいたま市にある種の会社が開発した、茎まで食べられるスティックカリフラワーです。地元の味をめしあがれ！</p>
<p>11月 28日 (木)</p>	<p>岩槻ごはん 彩の国納豆 牛乳 肉じゃが ごまダレサラダ</p>	<p>「彩の国納豆」は、埼玉県でとれた大豆を使って作った納豆です。皆さん、日本の大豆の自給率は何%か知っていますか？カロリーベースの大豆の自給率は25%です。和食には、納豆も醤油も味噌も豆腐も油揚げも欠かせないのに、75%が海外から輸入した大豆に頼って和食は成り立っているのが現状です。貴重な埼玉産大豆の納豆をめしあがれ！</p>
<p>11月 29日 (金)</p>	<p>キーマカレー (ターメリックライス) 牛乳 さいたま市産 小松菜サラダ 焼きたて 草加せんべい</p>	<p>「草加せんべい」は、埼玉県草加市の名物で、埼玉三大銘菓の1つです。江戸時代から日光街道の草加宿の名物として知られていました。今でも草加市には60軒以上のせんべい製造所や販売所があります。今日は、給食室で焼いた焼きたての草加せんべいをめしあがれ♡さて、11月は地元の郷土料理や特産物を紹介してきました。いかがでしたか？他にもたくさん名物があると思います。ぜひ皆さんも探して楽しんでみてください。</p>