



めしあがしター No.27

*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 3日 (月)		ぶんか ひ 文化の日
11月 4日 (火)	いわつき しんまい 岩槻の新米ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 さば や 鯖のねぎみそ焼き きりぼしだいこん にもの 切干大根の煮物 けんさんたまご たまじる 県産卵のかき玉汁	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。お米は今日から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。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 5日 (水)	おっきりこみうどん (地粉うどん) ぎゅうにゅう 牛乳 みそ 味噌ポテト ちちぶ 秩父こんにやく サラダ	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。「おっきりこみうどん」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の習慣、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 6日 (木)	かてめし ぎゅうにゅう 牛乳 きびなご かりん揚げ たま まゆ玉だんご汁	「糧飯」は埼玉県の郷土料理で、昔、米が今よりももっと貴重だった時代に、米の不足を補うために、里芋の茎を干した「ずいき」や野菜等を刻んでお米と一緒に炊いたことから、「糧を増やす糧飯」と呼ばれるようになりました。また、「まゆ玉だんご汁」は秩父の郷土料理です。蚕から絹糸を作る養蚕が盛んだった秩父では、まゆの形にしただんごを汁に入れて食べ、蚕が元気に育つように願ったそうです。
11月 7日 (金)	クロックムッシュ ぎゅうにゅう 牛乳 ポトフ けんさん 県産ブルーベリー なし と梨のジュレ	ボンジュール！（フランス語でこんにちは）9日は「ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」が、さいたま新都心で開催されます。元々フランスの世界的に有名な自転車ロードレースです。それにちなんで、今日はフランスのメニューを楽しみましょう！「クロックムッシュ」はホワイトソースとハムとチーズを乗せたフランスのカフェではおなじみのホットサンドです。「ポトフ」フランスの家庭料理です。時間がある人は世界の自転車レースのスピードを見に出かけてみては？