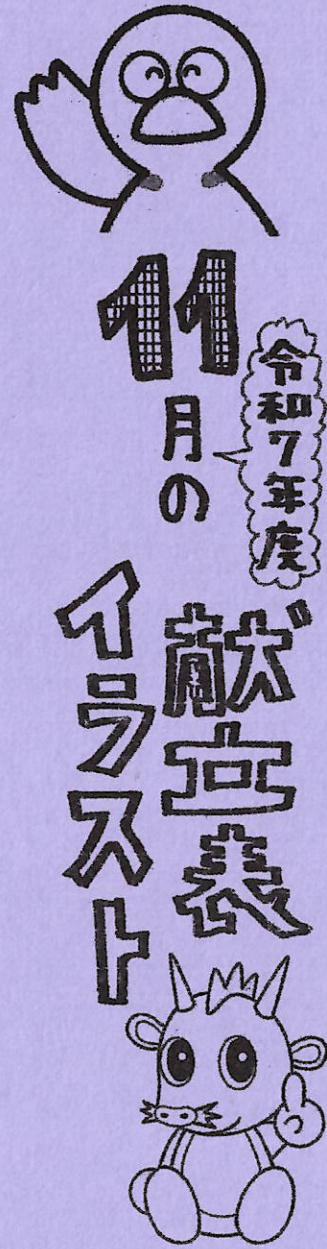


11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。地元の特産物や郷土料理を知り、ふるさとへの愛着を深める月間です。



1(土) 防災フェア
自分たちで炊いてみる
防災用アルファ化米 防災用ビスケット
豚汁

さいたま市の防災用のアルファ化米を自分たちで作ってみましょう。この機会に家の防災グッズや家族の集合場所も確認してみよう。

3(月) 文化の日

4(火) 七草大根の煮物
さばのねぎみそ大煮
岩槻の新鮮なごはんと
この秋に地元岩槻で収穫された新米をめしあがれ
給食のみそは、いつも県産大豆で作った「彩花みそ」を使っています。

5(水) 地粉うどん
おきりこみうどん
「おきりこみ」は秩父の郷土料理。「みそポテト」は、農作業の休けいに食べる「昼飯(こじゅうはん)」です。

6(木) きびなごのかりん揚げ
かてめし
「かてめし(糗飯)」と「きゅう玉、だんご汁」は、秩父の郷土料理です。養蚕が盛んだったため、きゅうの出来を原価で食べました。

7(金) 9日(日)は ツール・フランス
県産フルーティー梨のジレ
クロワッサン ムッシュ
2025年ツール・フランスさいたまクリテリウムは、11月9日開催です。フランスの食を楽しみましょう。ポナパティ(めしあがれ)♡

10(月) ビーツのピンクプリン
カレーポテト
さいたま市産「カリ-ケール」の「ペパロンチー」
さいたま市のヨーロッパ野菜の生産量は、日本トップレベルです。さいたま市でとれた「カリ-ケール」と「ビーツ」をめしあがれ♡

11(火) 石巻香和え
岩槻のごはん
埼玉県の里芋の生産量は、全国3位です。「五家玉」は、埼玉県三大銘菓の一つで、江戸時代に熊谷で売られていたのがお台場まで広がっています。

12(水) 猿山茶 蒸しパン
しゃくし菜チキン
「しゃくし菜」は、秩父の伝統野菜で、葉っぱの形が杓子に似ていることから、この名がついたそうです。秩父では、漬け物が売られています。

11月1日の 振替 休業日

14(金) 県民の日
1871年の廃藩置県により、埼玉県が誕生して、今年で154年目です。「コバトン」は県の鳥であるシラコバトがモチーフです。

17(月) ゼリーフライ
おかめごはん
「ゼリーフライ」は、行田の郷土料理です。おかめを使って、小判の形にすることから、「金銭フライ」が由来で、この名になったと言われています。

18(火) 魚の日 さばの塩焼き大根おろし添え
さいたま市産小松菜の菜飯
さいたま市産の小麦のすいとん
埼玉県の小松菜の収穫量は、全国2位です。埼玉県産の小麦で作ったすいとんもめしあがれ♡
魚の日9日目は、サバです。

19(水) 中華めん
岩槻ねぎラーメン
岩槻ねぎは、岩槻で江戸時代から育てられてきた伝統野菜で、やわらかくて、煮くすねしにくく、甘いのが特徴です。

20(木) 市教育 研究大会 のため 給食 なしです

21(金) さいたま市産小松菜のごま酢和え
彩の国納豆
岩槻のごはん
肉じゃが
「彩の国納豆」は、埼玉県産の大豆で作られた納豆です。せんでとれたものをせんで食べることを地産地消といいます。

24(月) 振替 休業日

25(火) ヨーグルト
岩槻ヨーロッパ野菜マカレ(ターメリックライス)
岩槻地区の全ての中学校で同じメニューを実施します。ヨーロッパ野菜の「カリ-ケール」と「スイスチャード」をめしあがれ♡

26(水) 白身魚の和梨ソース
東松山の焼きとりごはん
東松山の焼きとりは、やきとりといいますが、豚肉のカシラに辛みそをつけて食べます。東松山市には、たけしのやきとり屋さんがありますよ。

27(木) 2色揚げパン(猿山茶・ごま)
カリッパローレサラダ
肉だんご 白菜のスープ
猿山茶は、静岡園茶と宇治茶と並ぶ日本三大銘茶と言われ、味が良いとされています。さいたまヨーロッパ野菜の「カリッパローレ」もめしあがれ♡

28(金) 2本ずつ
焼き立て草加せんべい
吹き寄せごはん
呉汁
「呉汁」は、大豆をすりつぶした「呉」を入れて作るみそ汁で、県内で昔から作られてきました。給食室で焼いた「草加せんべい」もめしあがれ♡

小椀 大椀
深皿 小皿
食器の盛りつけ方よく確認してね!!