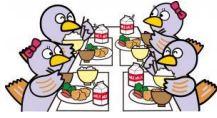


11月 給食だよ

さいたま市立常盤小学校
校長 三島 公夫



彩の国ふるさと学校給食月間



埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、埼玉県産の食材や、埼玉県の郷土料理を給食に取り入れることで、ふるさとへの愛着を深め、生産に携わる人々への感謝の気持ちを育む活動を進めています。埼玉県では、お米をはじめ、小麦、野菜、果物など多彩な農業が行われています。埼玉県の農業は、平坦な地形や比較的穏やかな気候など、環境に恵まれていると同時に、一大消費地である東京都心に近いという地理的条件のもとに発展してきました。県内で生産される農作物の中には、全国有数の収穫量を誇るものも数多くあります。今月の給食には、埼玉県産の食材や郷土料理をたくさん取り入れました。ぜひ「埼玉の味」を味わってください



☆ 11月の献立紹介 ☆

		<p>1日 開校記念日 11月1日は常盤小学校の開校記念日です。お祝いとして、お赤飯や赤魚の竜田揚げを献立に取り入れました。市内産食材の小松菜を使用します。</p>	<p>2日 フランス 5日に「ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」が市内で開催されます。そこで、給食にフランス料理を取り入れました。ポトフはフランスの家庭料理です。</p>	<p>3日 文化の日</p> <p>埼玉県のマスコットキャラクター「コバトン」</p>
<p>6日 図書とコラボ 図書とのコラボ給食です。今年は「ひみつのカレーライス」より、物語の中に出てくる「カレーライス」を給食に提供します。</p>	<p>7日 東松山では豚肉の「カシラ」に甘辛いたれをつけて焼いたものを「焼きとり」として出すお店があります。ごはんにも東松山名物「焼きとり」の具を混ぜて提供します。</p>	<p>8日 11月8日は「いい歯の日」です。給食では噛み応えのある食材を多数取り入れました。「タコ・こんにゃく・海藻・きのこ・野菜」などです。よく噛んで食べましょう。</p>	<p>9日 いつも給食では埼玉県産の米を使用していますが、11月～1月はさいたま市内産のお米を特別に使用します。玉ねぎや豚肉、トマトを煮込んで作るハヤシライスは子どもにも大人気です。</p>	<p>10日 おっきりこみうどんは、埼玉県北部・秩父の郷土料理です。幅広く打った麺を、生麺のまま野菜を中心とした具と煮込んだ料理です。みそポテトは秩父の郷土料理です。</p>
<p>13日 振替休業日</p>	<p>14日 埼玉県民の日 学校開庁日</p>	<p>15日 かてめしは、すいきや野菜を混ぜたご飯です。すいきは里芋の茎の部分。昔は米が貴重だったので、野菜などをご飯に混ぜて食べたそうです。ゼリーフライは行田市の名物料理です。</p>	<p>16日 彩の国スープは、埼玉県産のにんじんやねぎ、さいたま市産の小松菜などを入れたスープです。秋を感じる秋色ボンチと一緒に味わってください。</p>	<p>17日 レンコンの日 この日は、レンコンの日です。レンコンの日にちなんで、根菜汁を提供します。また、秩父産のこんにゃくを使ったこんにゃくサラダは常盤小で人気のサラダです。</p>
<p>20日 さいたまヨーロッパ野菜研究会で育てた「カリノケール」という野菜を使った丼を提供します。カリノケールは通常のケールより苦みが少なく、柔らかくて食べやすい葉野菜です。</p>	<p>21日 埼玉県産の豚肉、しらたき、にんじんを使って肉じゃがを作ります。彩の国納豆は、埼玉県産の大粒の大豆「タチナガハ」を使った納豆です。給食でしか味わうことのできない特別な納豆です。</p>	<p>22日 ライスボールには、埼玉県産の彩のかがやきという品種のお米を使った米粉が使用されています。甘くてもちもちした、子どもたちにも人気のパンです。</p>	<p>23日 勤労感謝の日</p> <p>さいたま市のマスコットキャラクター「つなが電又ウ」</p>	<p>24日 和食の日 和食は世界に誇るべき食文化です。日本の秋は実りの季節であり、「自然」に感謝し、今年の収穫を祝い祭りなどの行事が全国各地で盛んに行われる季節でもあります。</p>
<p>27日 給食のパンは、貴重な県産小麦粉を配合して作られています。狭山市産の香り高い抹茶を使用して、揚げパンを作ります。子どもに大人気です！</p>	<p>28日 給食で提供しているラーメンやうどんの麺には、埼玉県産小麦を一部使用しています。ねぎみそラーメンのスープには、深谷市の特産品「深谷ねぎ」を使用する予定です。</p>	<p>29日 11月29日は「いい肉の日」です。埼玉県産の豚肉を使用して、すき焼き風煮を作ります。秋も深まり寒くなってくる時季、ホカホカのすき焼きで温まりましょう。</p>	<p>30日 小江戸と呼ばれる川越は、さつまいもが有名です。「小江戸カレー」にはさつまいもが入ります。サラダには、さいたまヨーロッパ野菜研究会の「カリフローレ」を使用します。</p>	

○給食試食会が開催されました。

PTAの本部役員や、健康委員のみなさまにたくさんのご協力をいただき、10月5日（木）、10月6日（金）の2日間、給食試食会を開催しました。はじめに教頭挨拶、その後PTA会長鈴木様よりご挨拶をいただき、栄養教諭より本校の給食について動画で説明をしました。給食参観後は児童と同じように向かい合った席で試食を楽しんでいただきました。



PTA役員の方々に
受付、会場準備等たくさん
のご協力をいただきました



本校の給食について
まとめた動画を
各クラスで放映しました



教室の外から
給食時間の様子
を見ていただきました



和やかな雰囲気の中、試食を楽しんでいただきました。ときわっ子も大好きなあげパンや、調理員さんの熟練の技でおいしく炊き上がった秋の香りご飯は保護者方にも好評でした♪

○給食試食会のご感想（一部抜粋）

- 食材費が高騰している中、限られた予算でも栄養バランスやおいしさを考えた給食を作ってくださっていることがわかりました。安全のため生野菜は出さず、全て火を通していただくことでしたが、今日のサラダも食感が残っていて美味しかったです。また、郷土料理や行事食、季節にちなんだ献立もよく登場しているので、子どもたちは献立表を見ながらいつも楽しみにしています。
- 毎日、栄養満点の温かい給食を提供してくださりありがとうございます。家では野菜を全然食べてくれない娘なのですが、給食で食べてみたら美味しかった！と食べれるようになったものが沢山あります。子どもでも食べやすいように工夫されているのだろうと、頭が下がる思いです。調理過程の動画も大変分かりやすかったです。限られた時間とスペースの中で、大量の食材を調理していくのはとても労力がかかることだと思います。改めてすごいなと思うと共に、感謝の気持ちでいっぱいです。このような機会はとても素晴らしいなと思いました。PTAの運営の方々もありがとうございました。
- 娘が毎日給食を楽しみにして登校し、毎日満足して帰ってきます。是非食べてみたいと思い参加しました。たくさん調理の工夫と美味しい食材のことを学んでから、頂いた給食はありがたく、本当においしかったです。これからもずっと、美味しい自校給食が続くことを望んでいます。

たくさんのご意見・ご感想をありがとうございました♪