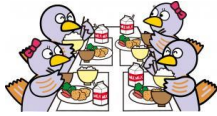


11月 給食だよ

さいたま市立常盤小学校



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>11月2日は、 ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム が開催されます★</p>	<p>1日 開校記念日</p> <p>11月1日は常盤小学校の開校記念日です。お祝いとして、手巻き寿司や、すまし汁を献立に取り入れました。のりのデザインに注目です。</p>
<p>4日 文化の日の振替休日</p> <p>埼玉県のマスコットキャラクター「コバトン」</p>	<p>5日 オーストリア</p> <p>2日は、ときわっ子コンサートです。頑張ったときわっ子のために、「音楽の都」と呼ばれるオーストリアの料理を提供します。</p>	<p>6日</p> <p>キム玉丼に使用される卵や豚肉は、埼玉県産のものです。あまり知られていませんが、埼玉県は、牛乳や、畜肉、鶏卵なども生産されています。</p>	<p>7日 11月8日は「いい歯の日」です。前日に、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・こんにやく・海藻・きのこ・野菜」などです。よく噛んで食べましょう。</p>	<p>8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。幅広に打った麺を、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>11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>12日 かてめしは、ずいきや野菜を混ぜたご飯です。ず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。まゆ玉汁も埼玉県の郷土料理として有名です。</p>	<p>13日 図書とコラボ給食</p> <p>今年の図書とコラボ給食は、「かぼちゃスープ」「サンドイッチつくろう」とコラボをしました。読んだことのない人は、ぜひこの機会に読んでみてください★</p>	<p>14日 埼玉県民の日 学校開庁日</p>	<p>15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。ごはんには東松山名物「焼きとり」の具を混ぜて提供します。ゼリーフライは行田市の名物料理です。</p>
<p>18日</p> <p>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。この日はお米にもよく合う、韓国風の献立です。</p>	<p>19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焼肉チャートを提供します。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野菜です。</p>	<p>20日</p> <p>ヨーロッパ野菜。スーパーでも見かける機会が増えてきました。この日は、さまざまなヨーロッパ野菜をパスタに入れます。お気に入りのヨーロッパ野菜は見つかるかな？</p>	<p>21日 埼玉県産キャロットパンは、埼玉で生産されたにんじんを生地に練りこんで焼いたパンです。彩の国スープは、埼玉県産食材やさいたま市産の小松菜などを入れたスープです。秋を感じる秋色ポンチと一緒に味わってください。</p>	<p>22日 和食の日</p> <p>24日は和食の日です。和食は世界に誇るべき食文化です。日本の秋は爽やかな季節であり、「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>25日</p> <p>常盤小の給食で使われている豆腐は、浦和区にある「山田屋」というお豆腐屋さん手作りしている豆腐です。今年度から埼玉県産の大豆を使用して作ってくださっています。</p>	<p>26日 シェフ給食</p> <p>常盤小の95周年を記念して、シェフ給食があります。パレスホテル大宮の中華料理「瑞麟」の料理長をお招きして、いつもよりもリッチなランチタイムを過ごしましょう。</p>	<p>27日 給食で提供しているラーメンやうどんの麺には、埼玉県産小麦の一部を使用しています。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>28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。この日は、狭山市産の香り高い狭山茶を使用した「狭山茶あげパン」を作ります。爽やかな香りが食欲をそそります★</p>	<p>29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>

★11月26日(火)はシェフ給食です★

パレスホテル大宮
中国料理 瑞麟 料理長
佐々木 裕二 シェフ

シェフからのメッセージ

「健康は食から、身体に入れるものはすべて薬」
中国では昔から食を健康の中心として大切に考えています。
僕の力とみなさんの力を合わせて美味しいものを作り、
笑顔というスパイスで最高の料理を作りましょう。

～当日の献立～
台湾風黒胡椒炒飯
牛乳
麻婆豆腐
粟米湯
杏仁豆腐



○給食試食会が開催されました。

PTAの本部役員や、給食試食会ボランティアのみなさまにたくさんのご協力をいただき、10月3日(木)に1年生の保護者を対象に給食試食会を開催しました。本校の給食について動画で説明をし、その後給食参観がありました。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。



受付、会場準備、
配膳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

○給食試食会のご感想(一部抜粋)

- 給食が、こんなに手間をかけて作られていたなんて、初めて知り驚きました。特に、検品の為に卵を1200個も手で割ること、お米を炊く作業があんなにご苦労されている事を知り、給食を作ってくださる方に感謝の気持ちでいっぱいです。子どもにも「残さず感謝して食べようね」と帰ったら伝えようと思います。試食会の献立もどれも大変美味しかったです。お腹いっぱいになりました。ごちそうさまでした。本日は貴重な機会をありがとうございました。
- 試食会を開いてくださり、ありがとうございました。映像が大変学びになったのでぜひ子どもたちにも見てもらいたいです。混ぜご飯は煮汁まで余すことなく活用されていたり、ピラフ、チャーハン、炊き込みご飯を作るのはあれだけ大変なこと。ヨーロッパ野菜、地場産物の活用、たくさんの工夫をされていることを映像で知ることができました。参観では、普段どのくらいの量を食べているのか知れてよかったです。家でも参考にしたいと思います。常盤小ではさまざまな料理を給食で出していただけなので大変ありがたく思っております。献立表から栄養士さんの愛情をいつも感じています。安全面、衛生面に細心の注意を払いながら調理業務を行ってくださっている調理員さんたちにも感謝の気持ちでいっぱいです。
- どのメニューの日が特段好きだったか子どもに質問すると、どれも美味しいからいつも特別な日、と言っていました。毎日美味しい給食を作ってください、本当にありがとうございます。また、試食会という貴重な体験をさせてくださり、ありがとうございました。

たくさんのご意見・ご感想をありがとうございました♪