

11月19日は、さいたま市学校給食統一献立



～10万人でいただきます！給食～

を実施します

学校給食や、さいたま市産食材への興味関心を高め、地域への愛着も深めてもらうことを目的として、「さいたま市教育委員会」、「さいたま市学校栄養士会」、「シェフクラブSAITAMA」が連携して考案した献立を、原則として同じ日に、さいたま市内の小・中・中等教育・特別支援学校で提供します。

カレーには、「シェフクラブSAITAMA」が監修した、さいたま市オリジナルのカレーソースを、サラダには、「さいたまヨーロッパ野菜研究会」の皆さんが育てたカリフローレを使用します。



「カリフローレ」ってどんな野菜？

カリフローレは、カリフラワーの一種ですが、カリフラワーに比べて茎が細長いのが大きな特徴で、茎の部分も美味しく食べることができます。栄養価はカリフラワーとほぼ同じで、ビタミンC、カリウム、ビタミンB群、食物繊維も多く含んでいます。

収穫時期は4月から6月と、10月から1月上旬で、さいたま市では主に岩槻区で栽培されています。

11月は「彩の国学校給食月間」です

埼玉県では、11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」とし、県内で生産された食材や、埼玉県で古くから受け継がれてきた郷土料理などを積極的に学校給食に取り入れることで、ふるさとへの理解や愛着を深めるための活動を行っています。

埼玉県の農業は、耕作地に適した平坦な地形や、冬でも晴天の日が多いという自然環境に加え、県全域が一大消費地である東京都心から100km圏内に位置するという立地条件を活かして発展してきました。ブロッコリーやほうれん草、長葱、里芋などは全国トップクラスの生産量を誇ります。

今月の給食には、地元埼玉県産の食材や郷土料理を色々取り入れましたので楽しみに!!

5日(金) 手作りゼリーフライ…行田市の郷土料理です。
毛呂山柚子ゼリー…柚子の産地として知られる毛呂山町の柚子を使った、香り高いゼリーです。

16日(火) 豆腐ラーメン…さいたま市(岩槻地区)の名物料理です。
里芋パオズ…県産里芋を使っています。
葱ぬた…深谷葱の産地、また、渋沢栄一の出身地としても知られる、深谷地域の郷土料理です。

17日(水) 彩の国納豆
貴重な大粒の県産大豆を使っています。豆の味をしっかり味わうことができます。

18日(木) 埼玉県150周年記念パン
パンの形は、県章(勾玉をモチーフにしたデザイン)をイメージしたものです。県産の人参が練りこんであり、優しいオレンジ色をしています。



11月23日は勤労感謝の日です

私たちが毎日欠かさず食べている食事は、農作物の生産者、それらを運ぶ運送業者、食べ物を売ったり調理する人など、多くの人が関わっています。

もし仮に、毎回の食事で食べるものを全て自分の力で手に入れるとしたら…いったいどれほどの労力を費やすことになるでしょう。

このように、私たちが毎日安定的に食事を摂ることができる生活は、食に携わる多くの人々の働きがあるからこそ成り立っているのです。

もちろん、私たちの命を繋ぐために犠牲となった動植物の命に対しても、感謝の気持ちを忘れてはいけません。



感謝の気持ちを込めて「いただきます」の挨拶を