

11 月は「彩の国 ふるさと学校給食月間」です

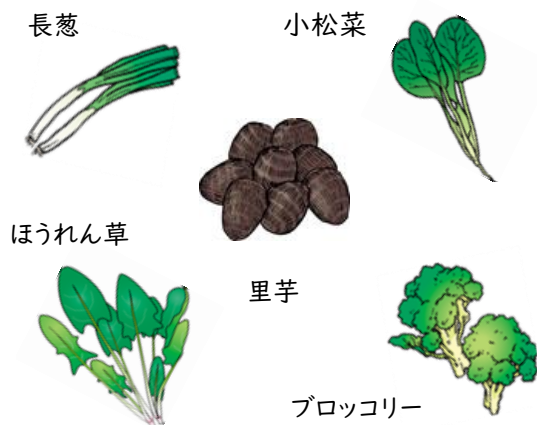


埼玉県では 11 月を「彩の国ふるさと学校給食月間」として、学校給食において、地元でとれた食材や、埼玉県で古くから受け継がれてきた郷土料理などを積極的に取り入れることで、ふるさとへの理解や愛着を深めるための活動を行っています。

埼玉県は、平坦な地形や穏やかな気候など農業に適した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たので、ぜひ「埼玉の味」を味わってください。

【埼玉県において収穫量の多い農作物】



【11 月の給食に登場する郷土料理、県産食材を使った料理、県産食材】

《料理》

肉汁うどん ゼリーフライ 葱ぬた いがまんじゅう
東松山やきとり丼 豆腐ラーメン
県産キャベツメンチカツ 県産卵のプレーンオムレツ

《食材》

納豆 県産キャロットパン 県産抹茶食パン カリフローレ
カーリーノケール きゅうり 大根 キャベツ

※他にも、米、牛乳、地粉うどん(小麦粉)に、県産の物を使用しています。

11 月 16 日は地元のお米農家・原田さんのお米を使用します。



～学校給食試食会を実施しました～

9 月 28、30 日に実施し、120 名近くの保護者の方々にご参加いただきました。

試食の前に給食についての説明をしたことで、給食の歴史やさいたま市の給食の実態、また本校の給食室の様子等を具体的に知ることができて良かった、という声や、給食が無くなる 4 年生以降も給食を希望したいという声がありました。

試食会を機に、給食の話題が増えたご家庭もあるのでないでしょうか。

今後も、安心・安全な学校給食の運営に努めていきますので、ご理解・ご協力をお願いいたします。

献立紹介『東松山やきとり丼』

[材料] 4 人分

豚肉(角切り)…300g	長葱(3 cmに切る)…250g
にんにく・生姜(みじん切り) …各小さじ 1	ごま油…小さじ 1
しょうゆ・赤みそ…各大さじ 1	白ごま…小さじ 2
酒…小さじ 1	炊いたご飯…約 2.5 合分
砂糖…大さじ 1/2	
トウバンジャン…小さじ 1/4	※トウバンジャンの量はお好みで 加減してください。

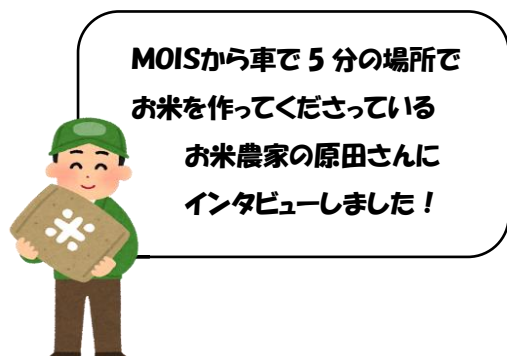
[作り方]

- ①カッコ内の材料を肉に漬け込む。
- ②フライパンにごま油を入れ肉を焼き、ごまをふる。
- ③長葱を、焼き色がつくまで焼く。
- ④ご飯の上に、肉と長葱をのせて出来上がり。



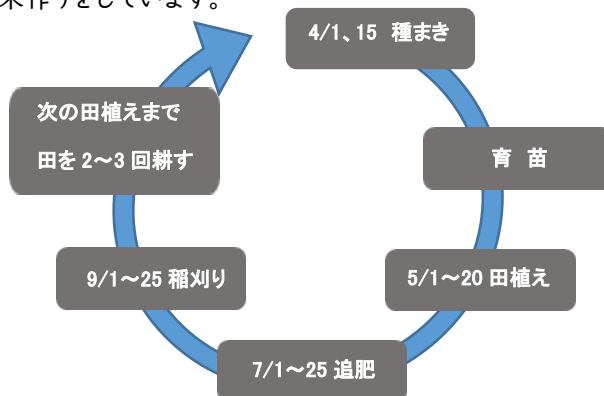
10月5日に学校保健委員会が実施されました。その取り組みの一つとして、給食委員会が本校の給食向けにお米を納品してくださっている西区のお米農家 原田さんにインタビューをして、発表をしました。その発表について紹介をします♪

《給食委員会の発表内容》



Q: 一年間どのようなサイクルで米作りを行っていますか？

A: このサイクルで米作りをしています。



Q: 米作りの中で最も大変な作業は何ですか？

A: 炎天下の中の畦の草刈りや、7月の機械を背負った状態での追肥作業、稲刈り後の籾摺り(もみを玄米の状態にする)で30kgの袋に900回ほど詰める作業などが大変です。



Q: 米作りの中で最も重要視している作業は何ですか？

A: 品質と収量を重要視しています。穂が出る10~15日前に穂肥をちょうどいい量追加することができると収量(収穫量)が増えます。穂肥が少なすぎると収量が上がらないし、逆に多すぎると稲が倒れてしまうので、そのバランスが大切になっています。



Q: これまで米作りを行ってきてアクシデントはありましたか？

A: 秋に何度か大型台風が来て、稲が倒伏して収穫しづらかったことが何度かある。台風の他にも雨や風など大きいものが来ると稲が倒れてしまい、刈り取りにくくなってしまう。



Q: 米作りでモチベーションとなっているものは何ですか？

A: 皆さんから「美味しいお米ですね」と褒められると「次もいい米を作ろう」と思える。特に、ある小学校の生徒が「このお米をもう一回食べて学校を卒業したい」と言っていたと先生から聞いた時、いろいろ思ってくれているんだなと感動したことをよく覚えている。自分の米を褒めてもらえることが自身のモチベーションになっている。



Q: お米を提供しているMOISにメッセージをどうぞ！

A: 大宮国際と私のところとは車で5分くらいと近いところで、地産地消という形で食べてもらえるのがうれしい。これからも安全で安心な美味しいお米をお届けするので、楽しみに待っていただければと思います。よく味わって食べてもらいたいです。これからもよろしくお願いします。