

給食だより 11月

埼玉県立行田特別支援学校 給食室

11月 さいく に がっこうきゅうしょくげっかん

11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』です

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てる活動を進めています。

今月は、埼玉県でよく作られている食材や郷土料理を、給食に多く取り入れました。「つみっこ」や「かてめし」などの埼玉県の郷土料理や、B級グルメでもおなじみ、「ゼリーフライ」や「みそポテト」が登場します。しっかり食べて、ふるさとを味わいましょう！



コバトン さいたまっち

献立の一部を紹介します

埼玉県の郷土料理



8日(水) 「つみっこ」本庄市

埼玉県は昔から小麦の栽培が盛んです。「つみっこ」は地元で採れた小麦粉と野菜をたっぷり使った、いわゆる「すいとん」です。小麦粉を練ったものを手で「つみとる」ようにちぎって鍋に入れたことから「つみっこ」と呼ばれるようになったそうです。



28日(火) 「かてめし」秩父市

漢字で「糰飯」と書かれ、混ぜ合わせるという意味の「糰てる」が語源です。秩父は盆地のため、田んぼを作る場所が少なく、お米は貴重な食材でした。そのため、ご飯に季節の野菜やきのこを混ぜて、量を増やして食べたことから、この名前がつけました。

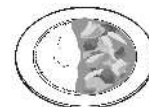
28日(火) 「まゆ玉汁」秩父市

秩父地方や県北部には養蚕業といって絹糸を作る工場がたくさんありました。良いまゆがたくさん出来ることを願って、まゆの形に似せた団子を作り、木の枝にさして飾りました。そして、固くなった団子を汁に入れて食べたことから「まゆ玉汁」と呼ばれています。

8日(水) 「やきとんごはん」東松山市

東松山市では鶏肉を使用した「やきとり」ではなく、カシラと呼ばれる豚のほほ肉を使った「やきとん」が有名です。タレや塩ではなく、赤い辛みそを塗って食べます。

この東松山の「やきとん」をご飯に混ぜこみ、給食用にアレンジしました。みそ味が食欲をそそる混ぜご飯です。



10日(金) 「小江戸カレー」川越市

川越といえばさつま芋ですが、そのイメージが定着したのは、江戸時代です。

今から約300年前、江戸では焼き芋が人気で、なかでも川越のさつまいもは質が良く最高級品とされていました。「小江戸カレー」にはさつま芋が入っています。さつま芋のもつ甘みがいきた、ひと味違ったカレーを味わってください。



17日(金) 「ゼリーフライ」行田市

行田市の名物料理です。おからとじゃが芋をベースに小判型に整え、パン粉をつけずに油で揚げてソースにくぐらせます。形が小判に似ていることから「ゼニフライ」が「ゼリーフライ」に変わったと伝えられています。

給食のメニュー紹介 ゼリーフライ 5人分

【材料】			
じゃが芋	180g	薄力粉	8g
おから	80g	パン粉	3g
豚ひき肉	25g	牛乳	25g
人参	25g	卵	15g
玉ねぎ	40g	揚げ油	適量
サラダ油	少々		
塩こしょう	少々	ウスターソース	50g

- ①じゃが芋を角切りにして蒸し、潰しておく。
- ②人参、玉ねぎをみじん切りにする。
- ③フライパンで油を熱し、②と豚ひき肉を炒め、塩こしょうする。
- ④①③に、おから、片栗粉、薄力粉、パン粉、牛乳、卵を加え混ぜ合わせる。
- ⑤④を小判型に整え、170度の油で揚げる。
- ⑥揚げたてをウスターソースにくぐらせる。

11月の主な食材の産地予定

米	大麦	豚肉	鶏肉	大豆	油揚げ	みそ	たまご
埼玉	国産	鴻巣	青森 岩手	国産	埼玉	埼玉	国産
じゃが芋	にんじん	玉ねぎ	キャベツ	さつまいも	里芋	ねぎ	小松菜
北海道	北海道	北海道	群馬	茨城 埼玉	埼玉	埼玉	埼玉