



# 11月 給食たより

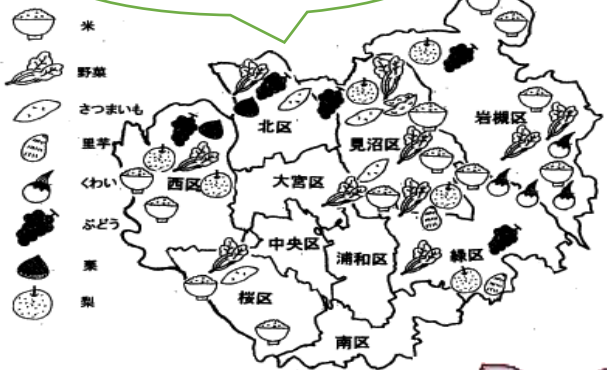
さいたま市立つばさ小学校  
平成 29年 11月 2日



## 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食で、地元産食材の活用をはかるとともに、地元の食材や郷土食を通して、ふるさとへの関心を高め、愛着を深める活動を推進しています。埼玉県は農業も盛んで、いろいろな農産物が作られており私たちの住んでいるさいたま市でも、たくさんの農産物がとれます。さつまいもや里芋、小松菜の生産が多く、くわいは県内で生産量が一番です。今月は農産物の他にも、お米や肉類なども県内産や市内産を使用する予定です。

皆さんの住んでいる北区では、どんな食材が生産されているでしょうか。



### <県・市内産の食材> (予定)

- ・米 ・大根 ・小松菜 ・ブロッコリー ・人参・かぶ
- ・ねぎ ・さつまいも ・里芋 ・豚肉 ・卵・大豆など

### <埼玉県郷土料理や地元食材を使った献立>

- 1日 狭山茶揚げパン (入間地方)
- 7日 おっきりこみうどん・みそポテト (秩父市)
- 9日 小松菜のふりかけ (地元食材)  
ゼリーフライ (行田市) ・まゆたま汁 (秩父市)
- 15日 川島呉汁 (川島町)
- 20日 小江戸カレー (川越市)  
埼玉県産梨入りフルーツミックス (地元食材)
- 21日 深谷ねぎラーメン (深谷市)
- 24日 東松山焼きとりご飯 (東松山市)
- 30日 彩の国シチュー (地元食材)

### 地産地消

その地域でとれた食材を、その地域で食べることを「地産地消」と言います。作った人の顔が分かり安心できること、新鮮で味が良く、栄養価が高いまま食べられることなどが「地産地消」の特徴です。この機会に「地産地消」の大切さを見直してみましょう。そして、ご家庭でも地場産物を取り入れる良い機会になればと思います。

## \* 11月23日は「勤労感謝の日」 \*



わたしたちが、いつもおいしく給食を食べることが出来るのは、食材を作ってくれる生産者の方々、その食材を運んでくれる方々、給食を作ってくれる調理員さんなど、多くの方々に支えられているからです。

食事をする前のあいさつ「いただきます」には、食べ物となった動植物の命に、食事をした後のあいさつ「ごちそうさま」には、食事を作るために、かけ回ってくれた人への感謝の気持ちが、それぞれ込められています。

食事の時には感謝の気持ちを込めて、元気に「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

