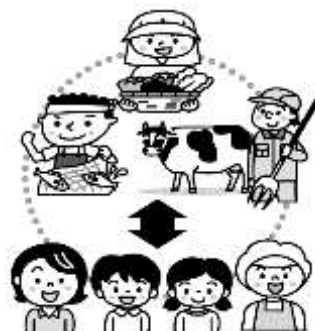


彩の国（埼玉県）ふるさと給食月間

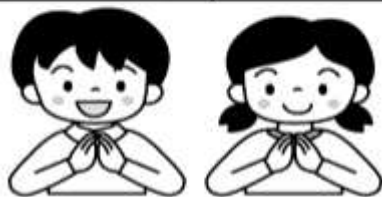
地場産物や郷土料理を通じてふるさとへの
理解や関心を深めましょう

◎地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。学校給食では、下記のような教育的効果も期待されることから、積極的に地場産物の活用に取り組んでいます。



学校給食に 地場産物を 活用すると… 	地域の自然、食文化、産業等への理解が深まります。 
食料の生産、流通等に関わる人びとの努力をより身近に感じるようになります。 	生産者や食べ物へ感謝の気持ちを持って、食事することができます。 
「顔が見え、話ができる」生産者などから、新鮮で安全な食材を確保することができます。 	流通にかかるエネルギーや経費の節減等環境保護に貢献することができます。 
生産者や地域の方等の学校教育に対する理解と関心が深まります。 	日本の食料自給率の向上に役立ちます。 

11月23日は
勤労感謝の日



生産者の方や食べ物に感謝して、毎日の食事をおいしくいただきましょう。

秩父の郷土料理、地場産物



郷土料理は、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られ、食べられてきたものです。昔は今よりもお米が貴重だったため、秩父地域では、代わりに小麦粉を使った料理を主食として食べることが多かったそうです。

また、「小昼飯」といって、農作業の合間など小腹がすいた時に食べる郷土料理がいろいろあります。

【11月の給食で取り入れた郷土料理や地場産物を使用したメニュー】

- みそポテト
- まいたけごはん
- しゃくし菜ご飯
- おっきりこみ
- 横瀬しめじとほうれん草のソテー

その他に・・・

- かてめし
- すりあげうどん
- つみっこ（すいとん）
- たらし焼き
- 炭酸まんじゅう
- みそおでん
- 手打ちそば
- いも田楽
- ねじ

などがあります。食べたり、見たりしたことがありますか？

「長ねぎ」をありがとうございました。

今年も横瀬中学校より、学校の畑で育てた「長ねぎ」をいただきました。皮や根を取り除いた状態で約10キロあり、小学校と中学校の味噌汁に使用することができました。やわらかくて甘みがあり、おいしい味噌汁ができました。

ありがとうございました。ごちそうさまでした。



当日、11月7日（水）の給食

献立名 牛乳 ごはん 味噌汁
さばの塩こうじ焼き
切り干し大根の炒め煮

◎ 小学校も中学校も、残菜はほとんどなく、よく食べてありました。特に中学校の味噌汁は残菜〇！でした。身近でとれたものはおいしさが違うのですね。

～お知らせ～



11月7日使用のお米から、新米になりました。これまでと同様に、埼玉県産の精米を埼玉県学校給食会から購入し、給食調理場で炊飯しています。ブレンド割合が次のように変更されました。

コシヒカリ 4割 彩のかがやき 6割 → コシヒカリ 2割 彩のかがやき 8割

