

11月給食たより



©むさしのフロントあさか

令和5年度
11月号

毎月19日は食育の日

朝霞市学校給食センター
朝霞第四小学校・朝霞第五小学校・朝霞第八小学校

ふるさとの食文化を知ろう！

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年（2023年）で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。

日本の伝統的な発酵食品



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」としています。地場産の食材を給食に取り入れることで、地場産の食材や郷土料理などへの理解につなげ、ふるさとへの愛着を深めることを目的としています。

11月の給食には、埼玉県や朝霞市でとれた地場産の食材や埼玉県の郷土料理が登場します。詳しくは、裏面で紹介していますのでご覧ください。

新米の季節です

新米のおいしい季節になりました。日本の主食であるお米の歴史は古く、縄文時代に水田による「稲作」が中国大陸から伝わり、弥生時代には北海道と沖縄県を除く各地に広まりました。現在では、北海道から沖縄県まで全国各地で作られており、おいしさや作りやすさを追求したさまざまな品種のお米が誕生しています。

朝霞市では、自校給食の学校（第四・第五・第八小学校）で、11月～12月に朝霞市産の新米を使用します。



埼玉県 の 郷土料理



特産物やB級グルメも紹介します

埼玉県西部など 「狭山茶」

狭山茶は、「狭山火入」という独特の仕上げ技術により、甘くて濃厚なお茶になり、深い味わいが特徴です。埼玉県でお茶の栽培が盛んにおこなわれるようになったのは、江戸時代の中頃からで、地域の特産物として栽培が普及し、産地が拡大していったそうです。

さいたま市 「豆腐ラーメン」

豆腐ラーメンは、岩槻区にあるレストランのまかない料理が始まりでした。その後、様々なお店で提供されるようになり、「第2回埼玉B級ご当地グルメ王」で優勝したことから全国的に有名になりました。

秩父市 「しゃくし菜」

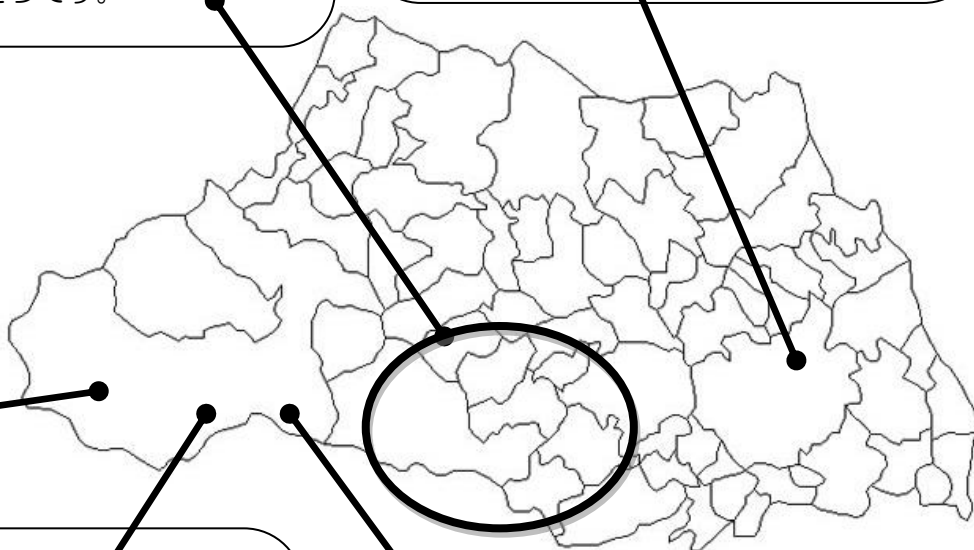
明治初期に中国から日本に伝わった野菜です。11月～12月に収穫され、シャキシャキした食感をいかし、漬物にして食べることが多いです。

秩父市 「かてめし」

「かてめし」は「^{かてめし}糍飯」と書かれ、混ぜ合わせるという意味の「^かてる」が語源です。県西部では、かつて米は生産量が少なく貴重な食材でした。このため、ご飯に季節の野菜やきのこなどを混ぜて、量を増やして食べる工夫をしていました。

秩父市 「みそポテト」

「みそポテト」は、蒸したじゃがいもに衣をつけて揚げて、甘いみそダレをかけたものです。秩父地方では、「小屋飯」と呼ばれる農作業の合間や小腹がすいたときに食べる料理がいくつかあり、みそポテトはその代表的な1品です。



11月の給食には、埼玉県の郷土料理やB級グルメがたくさん登場します！

「郷土料理」に興味を持ったら、この機会に自分でも調べてみましょう。

新しい料理と出会えますよ。



埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」

お楽しみに♪



©むさしのフロントあさか