１１月給食だより

令和６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

給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか？ **地**域で生**産**された農林水産物（地場産物）を**地**域で**消**費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

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。

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

埼玉県の郷土料理

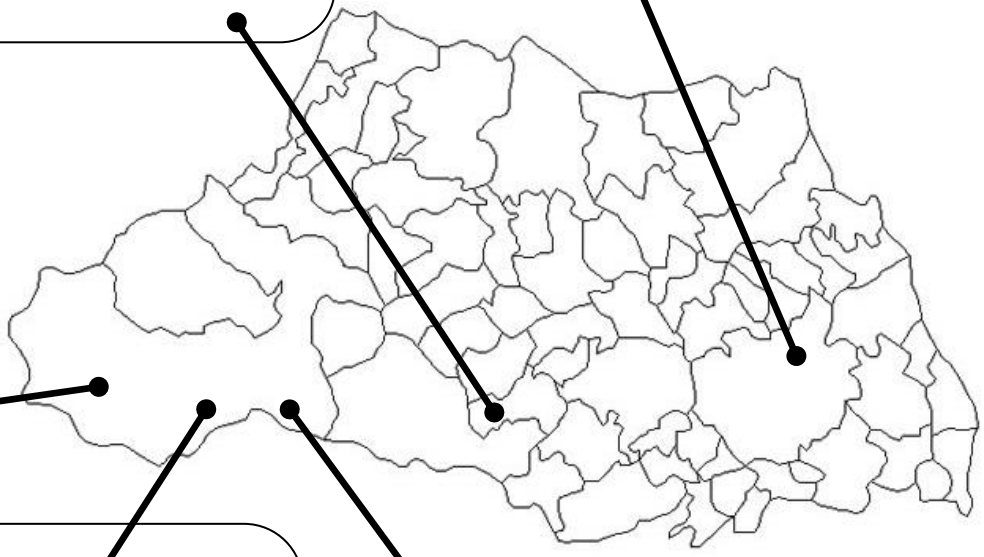
特産物やＢ級グルメも紹介します

日高市　「高麗鍋（こま）」

１３００年ほど前に朝鮮半島の人が移住してきたことから、現在の日高市と飯能市の一部は高麗群と呼ばれていました。高麗鍋とは、キムチ味・地場産野菜を使用する・高麗人参を使用するの３つの要素からなるＢ級グルメです。

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「糅飯（かてめし）」と書かれ、混ぜ合わせるという意味の「糅（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「まゆ玉汁」

まゆ玉とは、神様にお供えする飾りに付ける団子のことです。秩父地方は養蚕が盛んだったので、絹を作る農家ではまゆがたくさんできるように、小正月にまゆに見立てた団子を木の枝にさして飾っていました。

11月の給食には、埼玉県産の食材や郷土料理、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。

お楽しみに♪

埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」

©むさしのフロントあさか