

11月は彩の国ふるさと学校給食月間です。

厳しい暑さもやわらいで、さわやかな風に秋の訪れを感じます。
「収穫の秋」おいしいものがたくさん実るこの季節に、給食
では埼玉県的地場産物や郷土料理、白岡市のオリジナルメニューが
たくさん登場します。給食の献立から、埼玉県や白岡市を知る
きっかけにしてほしいと思います。



給食に登場する埼玉県の郷土料理

☆ かてめし



12月の秩父夜祭で有名な
秩父地方で食べられている
混ぜご飯です。
混ぜるという意味の「かて」
という言葉からこの名前が
ついたと言われています。

☆ みそポテト



秩父地方で食べている
みそを使った料理です。
仕事の途中におやつと
して食べられていたと
言われています。

☆ ゼリーフライ



「埼玉県」という名前のもと
にもなった古墳がある「行田
市」の料理です。
その形が昔のお金「銭」に
似ている事からこの名前が
ついたと言われています。

☆ 高麗鍋



高麗川の流れる日高市で
作られた郷土料理です。
昔、韓国などから来た人
がこの地に住んでいた事
から、キムチを使って作
ります。

☆ 豆腐ラーメン



さいたま市で作られたラメ
です。豆腐が入ったちょっと
ピリ辛のとろみのあるあんが
かかったラーメンです。

☆ おっきりこみ



深谷市などの北部地域で
食べられている郷土料理
です。
ねぎなどたくさんの野菜
と麺を煮込んで作ります。

きゅうしょく どうじょう しらおか 給食に登場する白岡オリジナルメニュー

☆ きりぼしだいこん どん
切干大根のカレーそぼろ丼

しらおか し つく きりぼしだいこん え
白岡市で作られている「切干大根」からヒントを得て
おいしく かんぷつ た かんが
乾物を食べられるメニューとして考えました。

☆ しらトマフィッシュ

しらおか し とくさんひん かんが あ もの
白岡市の特産品「トマト」から考えた揚げ物です。

☆ しらおかふう いた
白岡風にささ炒め

「ごぼう」「にんじん」「さつま揚げ」「さやいんげん」
はい いた もの
が入った炒め物です。

☆ しらおかわりシチュー

しらおか しろ しろ さいりょう つく
白岡の「白」からイメージした、「白い」材料で作った
シチューです。

☆ しらなしパン

しらおか し とくさんひん なし なし かたち
白岡市の特産品「梨」からイメージした梨の形のパン
です。

☆ さつまいも入り古代米ごはん

しらおか し つく くろまい つか はん
白岡市で作られた「黒米」を使ったご飯です。



ほか さいたまけん きょうとりょうり とくさんひん つか きゅうしょく しらおか し
他にも埼玉県郷土料理や特産品を使った給食、白岡市のオリジナルメニュー
がたくさんあります。また、給食で食べているお米は全て白岡市産であり、牛乳
やパン・麺などには埼玉県産のものが主に使われています。

「食欲の秋」のこの時期に、豊かな埼玉や白岡市の農作物について、おうちでも
はな きかい おも
話しをする機会になってほしいと思います。

がくせい しんさく かんが 《 学生さんが新作メニューを考えました。 》

じょしえいようだいがく がくせい かんが だいす かつよう
女子栄養大学の学生さんがSDGsなどを考えて、大豆ミートを活用した
メニューを考えてくれました。10月～12月にそれぞれ1品登場します。

11月は「大豆ミートのそぼろ丼」です。ひき肉と大豆ミートを混ぜる事
で肉のうまみとボリューム感を出しました。

どうじつ たの
当日を楽しみにしてくださいね。

