

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、給食では埼玉県の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と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ーメンです。豆腐が入ったちょっとピリ辛のトロ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。

埼玉県マスコット「コバトン」

給食に登場する白岡オリジナルメニュー

☆ 切干大根のカレーそぼろ丼

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

白岡市の特産品「トマト」から考えた揚げ物です。

☆ 白岡風ごにささ炒め

「ごぼう」「にんじん」「さつま揚げ」「さやいんげん」が入った炒め物です。

☆ しらおかわりシチュー

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

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

白岡市で作られた「黒米」を使ったご飯です。



他にも埼玉県産の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、おうちでも話しをする機会になってほしいと思います。

《 学生さんが新作メニューを考えました。 》

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お肉のうまみとボリューム感を出しました。

当日を楽しみにしてくださいね。

