

給食だより

校庭の木々の葉が色づき始め、秋の深まりを感じる季節となりました。これから朝・夕の冷え込みも厳しくなりますので、秋の豊富な食材をバランスよく取り入れた食事、寒さに負けない体づくりをしてみましょう。



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」

この月間は、収穫の秋11月に、地元産食材の一層の活用を図るとともに、地元産食材や郷土食等への理解を通して、ふるさとへの愛着を深める学校給食を推進することを目的としています。

北浦和小学校の給食でも、埼玉県の郷土料理や埼玉県・さいたま市内産の食材を積極的に取り入れています。また、さいたま市では、「新米を味わう月間」として、12月、1月は、すべて市内産の「コシヒカリ」を給食で使用します。ぜひこの機会に、御家庭でも地元の農産物や地域に伝わる料理を食卓に取り入れ、ふるさとを味わってみてはいかがでしょうか。

給食紹介



16日 かてめし

:秩父の郷土料理で、「かて」とは混ぜるという意味です。

17日 小松菜ふいかけ

:さいたま市緑区の若谷さんが育ててくださった小松菜を使用します。

17日 ゼリーフライ

:行田市の郷土料理で、おからの入ったコロッケのような食べ物です。

小判の形をしていることから、「銭フライ」と呼ばれ、それがなまって「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったそうです。

17日 まゆ玉汁

:秩父の郷土料理で、白玉を繭玉に見立てた汁物です。

24日 彩の国ねぎみそ包子 :埼玉県内産のねぎ、みそを使用した中華まんです。

30日 ねぎラーメン :埼玉県白岡市産のねぎをたっぷりと使用します。

埼玉県150周年



「さいたま市学校給食統一献立～10万人でいただきます！給食～」

11月19日(金)に、さいたま市内産、埼玉県内産の食材を活用した給食を全校一斉に提供する「さいたま市学校給食統一献立」を実施します。この取り組みを通して、学校給食やさいたま市産の食材への興味関心、地域への愛着を一層深めていきたいと考えています。



<さいたまシェフズカレーライス>

「シェフクラブSAITAMA」が監修したさいたま市オリジナルのカレーソースを使用し、いつもの学校のカレーとは一味違うカレーを提供します。カレーライスに使用する米はさいたま市内産、さつまいもは埼玉県内産です。



<さいたまカリフラワーサラダ>

さいたま市内産のカリフラワーを使用します。カリフラワーはヨーロッパ野菜のひとつ。カリフラワーやブロッコリーの仲間です。サラダのドレッシングは、給食室で手作りする玉ねぎドレッシングです。

