

給食だより

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。給食を通して地域の農畜産物を知り、ふるさとへの理解と愛着を深める月間です。あまり知られていませんが、埼玉県やさいたま市でもたくさんの農畜産物が育てられています。また、おいしい郷土料理やB級グルメも数多くあります。ふるさとの味、大切に受け継いでいきたいですね。11月の給食では、いつも以上に地元の食材や料理を紹介します。お楽しみに！



埼玉県のキャラクター「コバトン」です。県の鳥「シラコバト」がモチーフです。2004年に埼玉県で開催された国体のマスコットとして誕生し、2014年より県の特命宣伝部長となりました。



さいたま市のキャラクター「ヌゥ」です。見沼田んぼの主の子孫です。さいたま市は2001年5月1日に浦和市・大宮市・与野市の3市が合併して誕生し、その後2005年4月1日に岩槻市も合併しました。日本の市で9番目に人口の多い市となりました。

地産地消をご存知ですか？

「地産地消」とは、「地域で生産された食材をその地域で消費する」という考え方です。身近でとれたものは、輸送距離が短い分新鮮で、輸送にかかるエネルギーやコストも少なく済みます。また、生産者の顔が見えることは安心ですし、地域の理解を深めることにも繋がります。さらに私たちの毎日の買い物は、地元の生産者を応援することに、そして日本の食料自給率を上げることにもつながっています。

お店の入口に「緑提灯」がかけられているのを見たことがありますか？地産地消の取り組みの1つとして、国産や地元の食材を積極的に使っているお店が緑提灯をかけることができます。提灯についている★の数が多いほど、地元の食材を使っている割合が多いお店であることを表しています。



給食で実施する郷土料理の一部を紹介します★

かてめし 11日（月）

混ぜ合わせるという意味の「糺てる」や、量を増やすという意味の「糺」が語源になっていると言われています。県西部の秩父地方などは、昔は米の生産量が少なかったため、貴重な米の量を補う目的で、麦や豆、大根、山菜、海藻などを混ぜて炊いたご飯のことをいいます。ひな祭り、八十八夜、七夕、お盆などに作る行事食です。

ゼリーフライ 11日（月）

埼玉県行田市の郷土料理です。この不思議な名前の由来は「小判型」をしていることから「銭フライ」と呼ばれ、いつしかそれが「ゼリーフライ」になったのだそうです。行田市には工場が多く、そこで働く人達のおやつ代わりに食べられていたそうです。

まゆ玉汁 12日（火）

埼玉県の秩父地域は養蚕が盛んでした。秩父では昔、蚕（かいこ）を育てて絹糸を生産していました。まゆの出来がよくなるよう、まゆの形に似せて団子を作り、木の枝にさし、飾りました。固くなった団子は汁に入れて食べられたそうです。



おっきりこみうどん 18日(月)

「煮ぼうとう」ともいわれ、あり合わせの野菜などを切り、自家製の手打ちうどんを加えた料理。各地に同じような料理がありますが、どれも野菜をたくさん使うこと、地粉を使って作ったうどんを用いるのが特徴です。

ねぎぬた 20日(水)

埼玉県はねぎの生産量が全国でも2番目に多く、埼玉県有数の地場産物のひとつです。ねぎぬたは日常的に食される料理であるとともに、結婚式などのお祝いの席に供される料理です。ねぎをやわらかく蒸しあげ、いか、酢味噌と合わせた料理です。

呉汁 25日(月)

「呉」は大豆をすりつぶしたもののことです。だし汁に季節の野菜と一緒に入れます。埼玉県だけでなく、全国各地で作られてきた伝統的な料理です。味付けはみそ味が一般的ですが、しょうゆや塩などもあります。加える大豆の量やすりつぶす度合いなどは家庭によって異なるようです。

きらず 28日(木)

きらずは「雪花菜」と書き、おからのことです。豆腐、おから、などの豆製品をたくさん使い、料理をする時に包丁で切らなくても良い「切らず」に由来しているとも言われています。また、おめでたい席では「縁を切らず」という願いも込められているとされています。



フランスの風を感じる献立 11月1日(金)

11月2日(土)に開催される2024ツール・ド・フランスさいたまクリテリウムに合わせて、「フランスの風を感じる献立」を実施します。

【2013年に始まった「ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」は2024年にいよいよ10回目の記念大会を迎える。(2020、2021年はコロナ禍により開催を断念)

初めてさいたまスーパーアリーナを通過するコースとなり、さらに観客が多く賑わうはず。これまでで一番華やかなレースとなることは間違いない。もちろん、2024年のツール・ド・フランスで活躍した選手達が一堂にスタートラインに立つ姿は今からワクワク感が期待できる。今年の10回記念大会をみんなで楽しもう！】

《ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム公式サイトより抜粋》

チキンのフリカッセ (バターライス)

フランスのロワヌ地方の伝統料理・家庭料理で、バターで炒めたたまねぎなどの野菜と鶏肉を生クリームで煮込んだ白い煮込み料理です。各家庭で味付けなどをアレンジして楽しむのだそうです。

牛乳

タブレ

国民食のひとつと言われる「タブレ」。クスクスという世界最小のパスタを使います。クスクスに野菜やハーブを混ぜ、オリーブオイルや塩で味付けした料理です。肉や魚の付け合わせにする他、主食としても食べられています。

ジュレ・ド・フリユイ

フランス語で「フルーツのゼリー」のことです。ゼリー・ジュレの語源はラテン語の「凍る、固まる」を意味するゲラーレ (geiare) が由来と考えられています。お菓子の世界でゼリーが登場するようになったのは、18世紀~19世紀にフランスで活躍した料理人アントン (アントナン)・カレームによると考えられています。