

給食だより11月

さいたま市立大牧小学校
令和6年11月5日
NO. 7
給食室



彩の国ふるさと学校給食

コバトン

さいたま市は、人口が全国5位で東京方面へ働きに行く人も多くいますが、自然災害が少なく、気候も安定しているので、農業がさかんでいろいろな作物がとられています。













さいたま市では、くわい、さつまいもや里いも、小松菜の生産量が多く、中でも、くわいは緑区や岩槻区を中心に栽培され、全国へ出荷されています。

11月の給食では、埼玉県やさいたま市内産の食材を多く取り入れたり、埼玉県の郷土料理を献立に取り入れたりしています。また、11月から1月は、さいたま市で生産された新米を炊いたごはんを提供する予定です。

埼玉県でとれる全国生産量の多い農産物

2023年農林水産省統計より
(くわい 2020年統計より)
(えだまめ 2021年統計より)

こまつな だい 第2位 	くわい だい 第2位 	ほうれんそう だい 第1位 	ねぎ だい 第1位 	かぶ だい 第2位 
ブロッコリー だい 第2位 	きゅうり だい 第3位 	さつまいも だい 第1位 	えだまめ だい 第5位 	チンゲンサイ だい 第4位 

ちさんちしょう 「地産地消」

せいさんしゃ
生産者

おたがいの顔が
見える関係

しょうひしゃ
消費者



しんせん あんぜん しょくひん
新鮮で安全な食品

りかい かんしん
理解・関心



とれたての食べものは新鮮で味がよく栄養分も多く含まれています。

じもと ちさんちしょう たいせつ みなお
地元でとれる農作物を地元で消費する「地産地消」の大切さが見直されています。

としょかん きゅうしょく 図書館コラボ給食

がっ
11月は
どくしょげうかん
読書月間

11月11日(月)の給食は、

図書館コラボ給食です。

本のなかに登場する料理を
給食の献立として提供します。

(★の料理が本のなかに登場する料理です。)

「給食が教えてくれたこと」
くもん出版 松丸 奨 著

- 〇こんだて
★のらぼうめし
・ぎゅうにゅう
・さばのゆずたつたあげ
★すりながしこなべたてじる



大牧小学校、尾間木小学校、尾間木中学校の3校合同献立

11月5日(火)に、給食だより10月号で
お伝えした小・中一貫での取組で合同献立を
実施しました。

「まるごとさんまの塩焼き」は、
頭と尾がついている状態のさんまを
塩焼きにして提供しました。

みんな一生懸命に身をほぐしながら、
骨に気を付けて、おいしくいただきました。



つくって食べよう! ~11月22日実施予定~



ひじきのマリネ

ひじきを洋風のサラダにした、給食でも人気の料理です。

《材料》4人分

- ・干しひじき.....15g (小房に分ける)
- A [砂糖.....小さじ1/2
- ・しょうゆ.....小さじ1と1/2
- ・みりん.....小さじ1/2
- ・きゅうり.....50g (せん切り)
- ・だいこん.....100g (せん切り)
- ・にんじん.....30g (せん切り)

《ドレッシング》

- B [サラダ油.....小さじ2
- ・酢.....小さじ1と1/2
- ・砂糖.....小さじ1
- ・塩.....少々

《作り方》

- ①干しひじきを戻して、Aの調味料と一緒に火にかけ、煮含めます。
- ②煮含めたら、粗熱をとり、冷やします。
- ③切ったきゅうり、だいこん、にんじんに軽く塩をふり、水分が出てきたらよくしぼっておきます。
- ④Bの調味料を混ぜ合わせ、ドレッシングをつくります。
- ⑤ひじきと野菜を合わせ、ドレッシングをかけて混ぜます。