

11月

給食だより



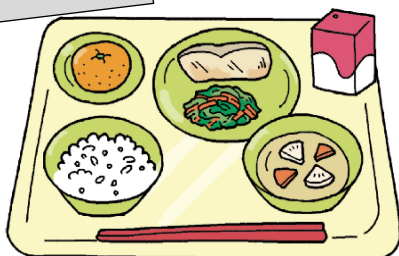
11月は 彩の国ふるさと学校給食月間

毎年6月と11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」では、地場産物を給食に積極的に取り入れています。食材・生産・消費について理解を深め、郷土への愛着や生産者の方々への感謝の心を育てていくことが目的です。



所沢の

地場産物を使った学校給食



所沢の名産品「里芋」を使った「所沢里芋うどん」「芋の子汁」があります。「里芋コロッケ」は、廃棄することの多い親芋を上手に使って作られました。「狭山茶」を使った「お茶マール食パン」、「小松菜」を練りこんだ「小松菜メンチカツ」も今月、登場します。所沢の恵みに感謝していただきましょう！

祝 新1万円札
渋沢栄一翁



埼玉・深谷市

地産地消



地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

今月のわくわくメニュー

渋沢栄一の好物「煮ほうとう」！

みなさんは、もう新札を手にとったことはありますか？11月11日は、新一万円札の肖像に描かれた「渋沢栄一の命日」です。

埼玉ゆかりの偉人で、近代日本経済の父と呼ばれる渋沢栄一が、好んで食べたというのが「煮ほうとう」です。豚肉・油揚げ・大根・人参など沢山の野菜を煮込んだ栄養満点の汁に、ほうとうに見立てたワンタンを加え仕上げました。

～給食センターを紹介します！～

皆さんが大好きなカレーライスやホワイトシチューなどのルーは、小麦粉・油・バターを使って手作りしています。

最初はホットケーキの生地のようなのですが、ゆっくりと焦がさずに炒めていくとパールホワイトのきらめきが出てきます。このタイミングを見極めて、調理員さんが丁寧に仕上げます。



給食、
楽しみに
していてね～