



11月の給食だより

H27 (2015) 年 11 月号 志木小学校

埼玉県の郷土料理やゆかりの料理が登場します！

かてめしって？

埼玉県全域の郷土料理。お米が貴重品だった時代に野菜などを入れて量を増やしたことから生まれました。

鑄物汁って？

鑄物のまち川口の職人さんたちが、栄養補給のために食べていたみそ汁です。鑄物の鉄が溶けている様子をごま油で表現しています。

ゼリーフライって？

行田市のB級グルメです。おからを使った足袋工場の女工さんのおやつが始まりです。

吟子汁って？

日本初の女性医師で熊谷市出身の「荻野吟子さん」の名前のついたみそ汁です。東京で開業した後に北海道に渡ったので、熊谷産のねぎと北海道の鮭やじゃが芋を使っています。

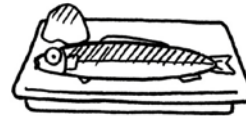
11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」なので、地元の旬の食材や埼玉県の郷土料理を多くとりいれました。第3週は「彩の国ふるさと週間」なので特に多くなっています。郷土料理の献立としては「鑄物汁」「かてめし」「吟子汁」「おっきりこみうどん」「みそポテト」「のらぼう菜のおひたし」「ゼリーフライ」「ねぎぬた」です。地元の志木市の農家さんから旬の食材（ごぼう・ほうれん草）を使って作る献立や地元産の食材を使った6年生の献立もたくさん入れました。

「11月からは セレクトおもてなし会食が始まります！」

5月～10月は「リクエストおもてなし会食」でしたが、11月～3月は「セレクトおもてなし会食」です。1～3年はデザートのみセレクト会食、4～5年は主菜のみセレクト会食、6年生は、主食、主菜、副菜、デザートすべてのセレクト会食です。リクエスト会食同様、いろは遊学館の職員の方やいろは大学の方、学童の先生、調理員さん、担任外の先生をお客様にお招きして実施します。

「お父さんのための給食試食会」について

11月7日の「お父さんのための給食試食会」は定員内の申し込みでしたので、申し込んだ方、全員ご参加いただけます。視聴覚室において下さい。



さんまをきれいにかっこよく食べた人 90%



今年も1～2年生の教室に、給食委員とさんまお助け隊の人たちが、骨付きのさんまの塩焼きを食べ方を教えに行く「さんまをきれいにかっこよく食べよう」のとりくみを、10月27日に実施しました。



模型と紙芝居を使って説明しています。

子どもたちからは「さんまはキレイに食べている人がたくさんい

ました。とってもおいしかったです。」先生たちからは「1年生も上手にお箸を使ってキレイに食べている人がたくさんいました。「さんまお助け隊」の皆さんの説明のおかげですね。さすがです。」などというコメントがたくさん寄せられ、9割の子どもたちはきれいに骨だけ残してキレイに楽しそうに食べていました。

さんまのたべかた おうちでも やってみましょう！



キレイに骨だけになったさんまが戻ってきました。

さんまの**せなか**をはしでおします。

☆**ほね**をしょうぶにはずすことができます。



さんまの**まんなか**にはしで

せんをいれます。



うえにひらいてさんまの**うえの**

にくをたべます。



【給食の食材について】

- 10月の主な産地●
 - ・にんじん 北海道産
 - ・じゃがいも 北海道産
 - ・たまねぎ 北海道産
 - ・ごぼう 青森県産
 - ・さつまいも 千葉県産
 - ・白菜 長野県産
 - ・ちりめんじゃこ 瀬戸内海産
- を使用しました。

ほねをとります。



したにひらいて、さんまの**したの**にくをたべます。

