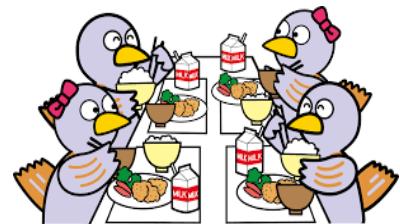




<11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です>

埼玉県では、地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」に取り組んでいます。この県民運動の推進のために、米が収穫され、県産野菜の出回りが多くなる11月を「埼玉県地産地消月間」として制定しました。県教育委員会では、平成10年度から11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」と定め、学校給食における地元産食材の一層の活用を図るとともに、ふるさとへの愛着を深める活動を行っています。11月の給食では、埼玉県で昔から食べられている郷土料理を紹介したり、埼玉県産の食材を取り入れたりします。



埼玉県マスコット「コバトン」

<ツール・ド・フランスさいたまクリテリウムが開催されます>

2025年11月9日(日)にさいたま新都心駅周辺で、自転車競技イベント「J:COM presents 2025ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」が開催されます。そこで、11月7日(金)を「ツール・ド・フランス献立」としてフランス料理風の給食とします。フランスの食文化に親しみ、大会を応援しましょう。

ツール・ド・フランス献立の紹介

ホキのエスカベッシュ

エスカベッシュは、揚げた魚を酢や油、香味野菜などと合わせたマリネ液に漬け込んだ料理です。

本来は酸味が強い料理ですが、給食では子ども達が食べやすいよう、酸味を控えた味に調整して提供します。

ポトフ

ポトフはフランスの家庭料理です。肉や野菜を煮込んだ料理で、スープの原型と言われています。

ベーコンや鶏肉、かぶ、じゃがいも、キャベツ、にんじん、セロリーなど、具だくさんのポトフを提供します。

チョコクレープ

フランス発祥の料理です。日本では果物やクリーム、ジャムなどを包むクレープが多いですが、フランスではチーズやハム、卵などを包んだクレープ(ガレットと呼ばれることもあります。)を、ランチやディナーで食べることが多いです。

今回は、子ども達に人気のチョコクリーム入りのクレープを提供します。



さいたま市PRキャラクター つなが竜又ウ

<旬のりんごを味わいましょう>

秋から冬にかけて、りんごが旬を迎えます。りんごは日本で約2000種類あると言われており、味や大きさ、色や形は様々です。品種の特徴によって、そのまま食べたり、調理して食べたりと、使い分けをすることもあります。子ども達にりんごの品種や特徴を知ってもらうため、11月12日(水)にアップルパイ(紅玉)、11月18日(火)にりんご(サンふじ)を提供します。

りんごの品種と特徴



ふじ・サンふじ

蜜が多く、甘みが強い。市場に多く出回る品種。生食や、焼きりんご、ジュースにするのがオススメ。

紅玉

強い酸味とほのかな甘みがあり、加熱すると香りが引き立つ。アップルパイやジャムにするのがオススメ。

ジョナゴールド

酸味と甘みのバランスが良い。煮崩れやすいので、ジャムやゼリー、ジュースにするのがオススメ。

王林

強い甘みと豊かな香り、ジューシーな味わいが特徴。生食や、煮崩れにくいのでコンポートにするのがオススメ。



本校ホームページの「給食・食育」のページを更新しました。給食写真を追加しましたので、ぜひご覧ください。