

食育だより 11月

令和7年 11月
春日部市立牛島小学校

11月は埼玉県の「彩の国ふるさと学校給食月間」です。収穫期であるこの時期、給食を通して地元の食材や郷土食について考え、ふるさとへの愛情を深める月です。また、学校給食における地場産物の活用を重点的に実施するために、第三週が「地場産物強化ウィーク」として定められました。

11月の給食に埼玉の郷土料理や埼玉産、春日部産の食材をとりいれています。



給食のごはんは、国産米を使用しています。
うどんは、地粉うどんと言って100%埼玉県産の小麦を使用しています。パンは、埼玉県産小麦を50%使用しています。

11日（火）わらじかつ

わらじかつの名前は、わらじに似ていることからついたそうです。
薄くたたいた豚肉に衣をつけ油で揚げ、甘辛いたれをかけたものです。
大正5年から秩父の店を出されていたそうです。今では秩父のB級グルメとして、たくさんの店のメニューにあります。

19日（水）春日部米粉パン

春日部でとれた「アジアのかおり」「えみたわわ」という品種の米を粉にして、パンにしたものです。



21日（金）ゼリーフライ

じゃがいもにおからとねぎを混ぜそのまま素揚げにした行田市のB級グルメです。名前の由来は、小判形に成型するため銭フライとよばれ、それがなまってゼリーフライとなったと言われています。

オリジナル給食メニュー入賞

ツナのクリームパスタ

オリジナル給食メニューコンテストに入賞した料理が給食に出ました。ツナのクリームパスタは大人気。「おいしかった」「ブロッコリー苦手だけどこれは食べられた」などの声が聞こえました。今月と来月に入賞メニューを給食にだします。



5年生 稲刈り

牛島小の田んぼで稲刈りを行いました。この米は家庭科の調理実習で使う予定です。



地産地消とは？

地産地消とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で生産されたものは、地域で消費する」という意味です。生産者へ理解を深め、地域の魅力を高めることも含め安心安全、新鮮でおいしいものが食べられる取り組みです。

