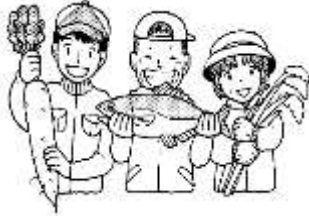




平成30年11月号
さいたま市立宮前小学校
校長 松下 穰
栄養教諭

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です！



埼玉県では、食育月間の6月と収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。そこで給食では、埼玉県の郷土料理や埼玉県産物を取り入れたり、使用する米を全てさいたま市産にしたりします。本校では、今年度から西区の農家さんと連携し、米と梨を使用しています。自分たちの住んでいる地域でとれる食べ物のことを「地場産物」といいます。地場産物は、作っている人が近くにいたので「顔が見える」「話ができる」

などのよい点があります。また、どうしてこの地域で生産されるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

しがっこうきゅうしょくどういつこんだて 「さいたま市学校給食統一献立

～10万人でいただきます！給食～を実施します！

11月13日(火)に、さいたま市教育委員会とさいたま市学校栄養士会、シェフクラブ SAITAMA が連携し、さいたま市内産の食材を活用した統一メニューを学校給食で全市立学校が一斉に提供します。この取組をとおして、児童生徒や保護者が学校給食及びさいたま市内産の食材への興味関心を高めるとともに、地域への愛着を深めることを目的としています。

【メニュー】

さいたまシェフズカレー、牛乳、さいたまカリフローレサラダ

【特長】

- カレーライスに使用する米とさつまいも(紅あずま、紅はるか)、サラダに使用するカリフローレは、さいたま市内で栽培されたものです。
- 全校で同じ味のカレーを提供できるように、シェフクラブ SAITAMA が監修したさいたま市オリジナルのカレーソースを使用します。
- サラダのドレッシングは、シェフクラブ SAITAMA のシェフが考えたレシピで手作りします。



さいたま市紅赤研究会が
育てた「さつまいも」



さいたまヨーロッパ野菜研究会が
育てた「カリフローレ」

※「シェフクラブ SAITAMA」
1990年設立。会員は16店舗(平成30年9月現在)。
会員間の相互信頼のもと、更なる技術と知識の向上に努め、埼玉県における西洋料理の発展と地域貢献に取り組んでいる団体。