

さいたま市立中島小学校
令和8年度 11 月

きゅうしょくだより No.4

★11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。

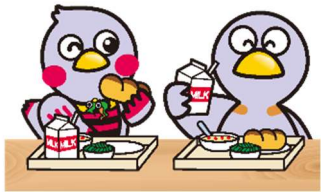


埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」

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、地元産の食材を取り入れた給食による郷土学習を行うなど、地元産食材の一層の活用を図るとともに地元産食材や郷土食等への愛着を深める学校給食活動を推進しています。特に両月の第３週を「地場産強化ウィーク」とし、重点的に実施に努めています。（埼玉県 HP より引用）

中島小学校の給食も、11月はできる限り地場産の食材（埼玉県産、さいたま市産）を取り入れて給食を作ります。お米はさいたま市産の新米、さいたま市緑区の若谷農園さんの小松菜（通年）、豚肉は埼玉県産、八百屋さんには可能な限り地場産（さいたま市産、埼玉県産）の野菜をお願いしています。

★11月は、埼玉県の料理をたくさん給食に取り入れます。



埼玉県マスコット「コバトン」「さいたまっち」

・11/18　**岩槻豆腐ラーメン**・・・さいたま市岩槻区のご当地B級グルメです。
あっさりとした醤油ベースのスープに、挽肉と豆腐がたっぷり入った熱々の餡がかかっているのが特徴です。

・11/20　**まゆたま汁**・・・埼玉県の養蚕が盛んだった地域（秩父地方）に伝わる郷土料理です。その地域では、繭の豊作を願って蚕の繭に似せた白い団子（まゆ玉団子）を作り、木に飾る習慣がありました。飾って固くなった団子を無駄にせず、汁に入れて食べたことが始まりです。
彩の国納豆・・・埼玉県産の大粒大豆を使用したとても人気の納豆です。
五家宝・・・埼玉県熊谷市発祥の埼玉銘菓です。

・11/25　**彩の国キャロットパン**・・・埼玉県産の人参を練りこんだパンです。
彩の国シチュー・・・埼玉県の特産品、さつま芋とブロッコリーの入ったクリームシチューです。

・11/27　**ゼリーフライ**・・・埼玉県行田市の郷土料理です。おからとじゃが芋を主原料にした衣のないコロッケのようなもので、小判型（銭形）の形から「銭フライ」と呼ばれ、それが訛って「ゼリーフライ」となったようです。

★11/4（水）は「絵本給食」です。



11/4の読書朝会で、校長先生の読み聞かせ『けんかのきもち』に、登場人物の餃子を食べるシーンが出てきます。その餃子にちなんで、中島小の給食で大人気の**「手作りジャンボ餃子」**を提供します。**豚肉は地場産の「彩の国黒豚」**を使用します。お楽しみに★

★11/11（水）は「フランスの食文化を感じる給食」です。



11/15（日）に開催される『ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム』にあたり、さいたま市の小中学校で、フランス料理の提供を行います。

★12/4（金）は「シェフ給食」です。【予告】

パレスホテル大宮の中華料理シェフにご協力いただいて、本格的な中華料理を提供します！！ご期待ください。