≪家庭数≫

11月給食だより



令和8年11月5日
さいたま市立馬宮西小学校

埼玉県では、収穫の秋、11月を「彩の国ふるさと給食月間」としています。郷土への関心をもち、郷土の食文化などを伝えていく気持ちをもってもらえるよう、今月の給食には、特に多くの地元産食材や郷土料理を取り入れていきます。
給食を食べることを通じて、埼玉県の食文化にふれてみましょう。

埼玉県の郷土料理と農産物

4日 おっきりこみうどん（ほんじょう市など）
みそポテト（ちちぶ市）

小麦が多くつくられている県北地域では、うどんをよく食べる文化があります。「おっきりこみ」は地元でとれた季節の野菜がたっぷり入ったうどんです。

みそポテトは、じゃがいもに衣をつけて揚げ、あまいみそをからめた料理です。秩父で昔から食べられている郷土料理です。

17日 キャロットパン（くまがや市、いるま市）
さいのくにシチュー
（ふかや市、くまがや市など）

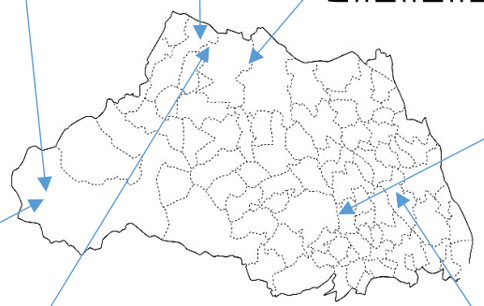
埼玉県の入間市や熊谷市ではにんじんも多くつくられています。キャロットパンは、埼玉県でとれた人参を使い、焼き上げたパンです。ほんのり甘くておいしいパンです。

埼玉県は農業がさかんな地域があり、たくさんの農作物が作られています。さいのくにシチューは、埼玉県でたくさん作られている「ブロッコリー、かぶ、さつまいも」などが入ったおいしいシチューです。

24日 かてめし（ちちぶし）
つみっこ
（ほんじょう市・ふかや市など）

秩父地域の郷土料理です。かてめしの「かて」は「混ぜる」という意味で、昔、貴重だった米に、野菜や麦をたくさん混ぜ、かさをまして食べたことが「かてめし」の由来です。
まゆ玉汁は、養蚕がさかんだった秩父で、よい糸がとれるようにと食べられていた、まゆ（繭）の形の団子が入った汁物です。

つみっこは本庄市・深谷市など県北地域の郷土料理です。季節の野菜を使った汁に、小麦で作っただんご（すいとん）をつまんで入れていくことから「つみっこ」と呼ばれています。



さいたま市西区はこのあたりです



18日 とうふラーメン
（さいたま市いわつき区）

岩槻区ではおなじみで人気の豆腐ラーメン。
マーボー豆腐風のあんではなく、しょうゆラーメンに挽肉と豆腐とねぎののったさっぱり味のラーメンです。

10月27日、シェフ給食をおこないました

北区にあるイタリアンレストラン「セルペペネーロ」の倉地シェフが来て、調理員さんと一緒に、特別な給食を作ってくださいました！！

シェフがすべての教室をまわり、「どうしてシェフになったのですか？」「シェフにきらいな食べ物はありますか？」などたくさんの質問に気さくに答えてくださり、子どもたちは大喜びでした。



本格的なトマトソースの「スパゲッティプロヴァンス風」、さいたま市産の「ケール」という野菜を使用した彩り鮮やかなサラダ、手作りのパンナコッタです。イタリアでは食後にエスプレッソを飲むことをシェフに教えていただいたので、コーヒー代わりのコーヒー牛乳です。

スパゲッティ・プロヴァンス風はトマトのおいしさがつまったスパゲッティなのでたくさんのトマトを使いました。シェフもトマトの湯むき（皮むき）を手伝ってくださり、具材の切り方や、味の調整など調理のポイントを教えてくださいました。





☆　感謝の会　☆

放送・給食委員さん司会の感謝の会。シェフへのみんなの感謝が伝わるすてきな会でした。

☆　会食　☆

たくさんの質問や、料理に関することなど、話がはずんでいました！！

