

# 給食だより

第7号 さいたま市立新開小学校  
校長 清水 肇  
栄養士 小嶋 良美

## 》》 今月は 彩の国ふるさと学校給食月間 です

みのあき、さいたま県でもたくさんの大地の恵みが収穫を迎えています。地域で収穫されたものを地域で消費することを、「地産地消」といいますが、今月の給食は、埼玉県産の食材をいつも以上に使い、「地産地消」を意識しています。地産地消には様々なメリットがありますが、例としては、

- ・とれたての新鮮なものが手に入り、本来の「旬」の味を知ることができる。
- ・身近な人が生産しているため、安心感がある。
- ・近くから運ぶためガソリン等を節約でき、値段や環境に優しい。

などが挙げられます。ご家庭でもぜひ、食材選びの際に「地産地消」を意識してみてください。





### さいたま のうさんぶつ 埼玉県・農産物マップ

さいたま県では、米や麦、野菜、果物、畜産物など様々な農産物が作られています。さいたま市で特に多く作られているのは小松菜です。



出典：埼玉県「平成25年度 グラフで見る彩の国さいたま」

### 埼玉県で特に多くとれる野菜

ねぎ  全国2位	こまつな  全国1位	ほうれんそう  全国2位
かぶ  全国2位	くわい  全国2位	さといも  全国3位
ブロッコリー  全国3位	きゅうり  全国3位	えだまめ  全国4位

地場産物の他にも、今月はおもしろい名前メニューが給食にたくさん登場するので、一部ご紹介いたします。

#### (秩父地域)

##### 6日：ししゃもえごまフライ

しその仲間の、秩父産の「えごま」を衣に入れたフライです。

##### 7日：おっきりこみ

麺と具を「切り入れる」ことからこの名がついたそうです。

##### 21日：まゆ玉汁

養蚕が盛んだった秩父の郷土料理でカイコのマユに見たてた団子が入った汁です。

##### 30日：かて飯

秩父地方の郷土料理で、すいき（里芋の茎）や野菜がたくさん入った真沢山のご飯です。



##### 1日：ゼリーフライ（行田）

行田市が発祥といわれる、おからとじゃがいもを混ぜ合わせたコロッケのような料理です。

##### 6日：東松山やきとりご飯（東松山）

東松山のやき「とり」は豚肉を串にさし、みそだれで食べます。給食ではごはんに混ぜ込みます。

##### 8日：さいたまご丼

埼玉県でとれた卵、小松菜、武州豚などが入った卵丼です。

