

# 11月 給食だより



令和2年11月号 宗岡小学校

## 11月は…『彩の国ふるさと学校給食月間』です!!

地元の食材や埼玉県の郷土料理をとりいれています。献立としては「ゼリーフライ」「みそポテト」です。ほかにも、埼玉県産の米粉で作ったパン（さきたまライスボール）も登場します。埼玉県産の大豆で作った醤油やみそなどは日常的に使っています。

＜みそポテト＞19日に登場

埼玉県秩父の郷土料理。

じゃがいもの天ぷらに甘めの味噌だれがかかったものです。おかずやおやつ、おつまみとして定番の秩父の名物料理。

＜ゼリーフライ＞17日に登場

行田市のB級グルメです。

おからを使った足袋工場の女工さんのおやつが始まりです。おからを使っているので食物繊維もたっぷりで健康的です。



いものじり  
＜鑄物汁＞17日に登場 埼玉県川口市の郷土料理。

鑄物汁は、じゃがいもやさつまいも等、いもが入った料理ではありません。名前の由来は、川口市にたくさんあった鉄製品を作る工場からつけられました。鉄を溶かして作る製品のことを「鑄物（いもの）」と呼び、力仕事をしている職人たちが栄養を補うために食べられました。

コバトン

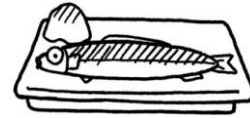


地域の産物を活かした郷土料理を味わって食べましょう!

### 埼玉で作られている主な県産食材

- 深谷市…**ねぎ**（県北部の深谷市の特産品『深谷ねぎ』が有名です。）
- 深谷市、本庄市、加須市…**きゅうり**
- 上尾市、吉川市、所沢市、八潮市、三郷市…**小松菜**  
（東京の江戸川区小松川で生まれた小松菜ですが、その生産量は今や東京都を抜いて埼玉県が日本一となっています）
- 所沢市、熊谷市、日高市、深谷市、新座市…**かぶ**

地域の野菜も味わって食べようね!



## さんまをきれいにかっこよく食べよう!

毎年恒例の1・2年生とたんぼぼの教室に5・6年生の給食委員が「さんまをきれいにかっこよく食べよう」を教えに行く取組ですが、今年はコロナウイルス感染予防から、ビデオでの説明を実施しました。予め、委員会活動時に録画したビデオを給食の時間に上映しました。



給食委員が自分たちでサンマの模型を作製し、各クラスへ配布。委員会活動ではサンマの食べ方レクチャーを頑張った子どもたちです。しっかりと食べ方を伝えられましたね!



## 旬の話題 (日本の食文化に触れてみよう!)

### ● 千歳あめ のヒミツ

今日は、「千歳あめ」のヒミツをお話します。

#### クイズ

七五三の千歳あめには「無事に育って長生きしてほしい」という願いがこめられていて、千歳あめを入れる袋には、昔から2つの生き物の絵が描かれていました。次のうちどれでしょうか。

ア、キリンとソウ  
イ、つるとかめ  
ウ、花と太陽

正解は、イ、つるとかめ です。七五三は11月15日に、7歳、5歳、3歳の子どもの成長を祝う行事で、神社やお寺にお参りすると、子どもたちの成長を祝って、千歳（1000年）という名前のついた千歳飴が配られます。袋には、昔から長生きと健康のシンボルとして、ツルとカメやおじいさんとおばあさんの絵が描かれてきました。作り方は、水あめを煮つめて、何回も引き伸ばしながら、棒状に細長くしていきます。願いやお祝いの気持ちを感じながらいただきたいですね。