

給食だより 11月号

2018.11.13



さいたま市立桜木中学校 給食室



彩の国ふるさと学校給食月間



埼玉県では、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。埼玉県はさまざまな農産物が生産されており、なかでも野菜は全国有数の生産量を誇っています。私たちが住んでいるさいたま市でもたくさんの農作物が採れています。里芋や小松菜の生産が多く、くわいの収穫量も全国でトップクラスです。

地域で生産された農産物を地域で消費することを「地産地消」といいます。地元で収穫した物は採れたてでおいしく、生産者と消費者のお互いの顔が見えて安心です。11月の給食では、埼玉県・さいたま市の食材を豊富に使っています。

学校給食統一献立

～10万人でいただきます！給食～

11月13日（火）

★献立★ さいたまシェフスカレー 牛乳 さいたまカリフラワーサラダ みかん

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が連携して、さいたま市内産の食材を活用したメニューを考えました。同じメニューを同じ日にさいたま市の公立小学校中学校の全員の児童生徒が食べることにより、児童生徒や保護者の皆さんに、学校給食やさいたま市産の食材にさらに興味や関心をもっていただくとともに、地域への愛着も一層深めていただきたいと考えています。
(※学校行事等の都合で別の日に実施する学校もあります。)

🍴 特徴

- ・さいたま市内産の米、さつまいも、カリフラワーを使用します。
- ・シェフクラブSAITAMAが監修し、さいたま市教育委員会、さいたま市学校栄養士会が献立を作成しました。
- ・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、全校で同じ日に同じ味のおいしいカレーを提供します。
- ・サラダのドレッシングは、この行事のためにシェフが考えたオリジナルレシピです。

【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。埼玉県の人気レストランやホテルの一流シェフが加盟。フランス料理アルピーノ（29年度 シェフ給食）パレスホテル大宮（大宮区）浦和ロイヤルパインズホテル（浦和区）など名店ぞろい。

カリフラワーって、
どんな野菜？

実物が給食室前に
展示してあります。



カリフラワーはカリフラワーの一種で西洋野菜です。色は黄緑色でカリフラワーによく似ています。カリフラワーの花蕾（花とつぼみ）は丸い塊になりますが、カリフラワーは花の下の柄の部分の部分が細長く分かれ、スティック状になります。11月の産地はさいたま市岩槻区です。



カリフラワー