



彩の国ふるさと学校給食月間



学校給食では、地元の食材や郷土食等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てることに努めています。毎年、県民の日もある11月を『彩の国ふるさと学校給食月間』としています。本校でも、県内産、さいたま市産の食材と郷土料理を11月は豊富に取り入れています。

☆☆11月2日(水)は、90周年記念シェフ給食があります☆☆

カジュアルフレンチ
アミー

ごうだ ともよし
合田 友祥 シェフ

シェフからのメッセージ

地元で生産されたものを地元で消費する地産地消。さいたま市で作られているお野菜を知り、そして美味しさを楽しんで下さい。

- ・東京都出身
- ・ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ メインダイニング 「ラ・プロヴァンス」勤務
- ・第三回エスコフィエ料理コンクール 日本3位
- ・ミクニ丸の内スーシェフを経て、現在、カジュアルフレンチアミー オーナーシェフ



さいたま市浦和区20-20
T-BRICKビル2F

TEL : 048-678-3700 FAX : 048-678-3700

知っていますか？
埼玉県でとれる生産量の
多い農作物

他にも、ヨーロッパ野菜や、さつまいも、きゅうりなど様々な農作物を作っていますよ。

仲本小のすぐ近くです！

小松菜	八潮市 川越市 三郷市 さいたま市 草加市
さといも	所沢市 狭山市 さいたま市 川越市 新座市

ブロッコリー	深谷市 本庄市 上里町
ほうれんそう	深谷市 川越市 所沢市 狭山市 本庄市

くわい	越谷市 さいたま市 草加市 川口市
ねぎ	深谷市 妻沼町 本庄市 越谷市

埼玉の郷土料理、
ご当地料理

★いい歯の日★

日本歯科医師会は1993年(平成5年)から、11月8日を「い(1)い(1)歯(8)」の語呂合わせでPR重点日として設定しました。

よくかんでね!



♥おっきりにみうどん、みぞポテト(1日)

おっきりこみは秩父から群馬地域に伝わるうどんで、ほうとうに似た貝だくさんのうどんです。みぞポテトは、じゃがいもの天ぷらにみそだれがかかっています。子どもたちも大好きなメニューです。

♥かてめし、まゆたま汁(7日)

かてめしは秩父地方の郷土料理です。かてめしの名前の由来はごはんの量を増やすための具を「かて」と言うことからきています。芋がらの「すいき」が入るのも特徴です。まゆ玉汁は秩父地方に伝わる汁で、白玉団子が蚕のまゆ玉にみたててあります。

♥東松山やきとりご飯(11日)

東松山市名物のやきとり(豚肉)が入った混ぜご飯です。やきとりと聞くと、鶏肉を焼いたものを思い浮かべると思いますが、東松山市のやきとりは、豚のカシラ肉を炭火でじっくり焼いたものをいいます。

♥深谷ねぎラーメン(16日)

深谷ねぎのたっぷり入った、みそ仕立てのラーメンです。

♥川島呉汁(21日)

埼玉県の川島町では稲作が盛んでした。稲作のかたわら、田んぼの畔に大豆と一緒に栽培していました。大豆はやせた土地でも育つという特徴があるので、空いた土地の有効活用をしていたようです。そのような歴史から、大豆が冬の貴重なたんばく源となり、「川島呉汁」が誕生しました。