

11月給食だより

さいたまけん みの あき がつ さい くに がっこうきゅうしょくげっかん
 埼玉県では、実りの秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」として
 さいたまけん とくさんぶつ きょうどしよく りかい とお あいちやく
 います。埼玉県の特産物や郷土食への理解を通して、ふるさとへの愛着と
 せいさんしゅ かんしゃ こころ ふか いっかげつ こんげつ さいたまけん
 生産者への感謝の心を深める一か月です。そこで今月は、たくさんの埼玉県の
 きょうどりょうり こんだて と い
 郷土料理を献立に取り入れました。

さいたまけん こんだて ★埼玉県のふるさと献立★

- 6日 しゃくしなチャーハン (秩父はしゃくしなの名産地)、けんちん汁
- 17日 かてめし (秩父の郷土料理)
- 25日 いものじる かわぐちしきょうどりょうり
 鍋物汁 (川口市郷土料理)
- 30日 おっきりにみうどん (秩父の郷土料理)、ゼーフライ (行田市のB級グルメ)

ばんがいへん さいたまけんいがい きょうどりょうり 番外編★埼玉県以外の郷土料理★

- 5日 すいとん汁 (栃木県)
- 10日 ほうとう (山梨県)
- 16日 にんじんしりしり (沖縄県)
- 18日 だまこじる (秋田県)
- 19日 舞茸ごはん (島根県)

さいたまけんとくさんひん かわごえ =埼玉県特産品の川越いも=

さいたまけん いろいろ しゅるい
 さつまいもには、色々な種類があるのをしていますか？

こがねせんがん かわ み しろう しょうちゅう
 「黄金千貫」は、皮も実も白く、焼酎やでんしんを作るのに使われます。

むらさきいも かわ なかみ あか かしょう にんぎ
 「紫芋」は、皮も中身も赤くて、お菓子用に人気があります。他にもたくさん

しゅるい さつまいも いち いち かねつ あまみ
 の種類のさつまいもがあります。さつまいもはゆっくり加熱すると、甘みがまします。

でんし いしやき や ほう あま
 電子レンジよりも石焼の焼きいもの方が甘いのはこのためです。今月は学校給食

げっかん こんだて さいたまけん いち つか ちょうりいん
 月間なのでふるさと献立のほか、埼玉産のさつまいもを使って調理員さんが1つ1つ

てづく
 手作りしたさつまいもコロッケが給食にでます。

ちゃんと いらしているかな？ いただきます、ごちそうさま…

かんしゃ きも あらわ 感謝の気持ちを表す「いただきます」と「ごちそうさま」

いただきます

わたし のち
 …には、「私の命をつなぐために、
 い もの いち
 生き物の命を「いただきます」
 いみ ぶく
 という意味が含まれています。

ごちそうさま

かんじ ちそうさま か
 …は、漢字で「ご馳走様」と書き、
 ちそう はし まわ い
 「馳走」は「走り回る」という意
 み ぶく しょうじ つく
 味です。「この食事を作るために、
 た もの そだ あつ りょうり
 食べ物を育てたり、集めたり、料理
 をしたり、あちこち走り回ってい
 だき、ありがとうございました」
 いみ ぶく
 という意味が含まれています。