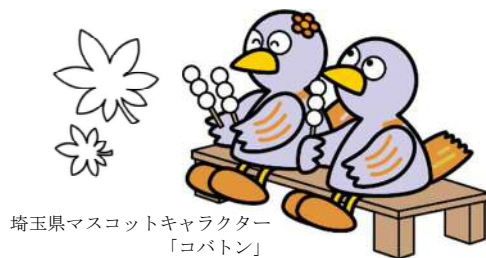


センターだより



彩の国ふるさと学校給食月間です

食育月間の6月と収穫の秋の11月は、「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県の農産物や郷土料理についてみなさんに知ってもらうため、今月は埼玉県にちなんだ献立がたくさん登場します。給食を食べて、おいしく楽しく学びましょう。

19日（水） 東松山風焼きとん丼

東松山市は日本7大やきとりの街の1つです。また、深谷市でとれる「深谷ねぎ」は、ブランド品としても有名です。東松山市では、とり肉ではなく、豚のカシラ肉を焼いたものをやきとりと言います。今日の焼きとん丼は、豚肉を使いみそ・しょうゆ・ごま・トウバンジャンで味付けし、給食用にアレンジしています。

27日（木）ゼリーフライ

行田市のB級グルメです。おからにじゃがいもやにんじんなどを混ぜて衣を付けずに揚げたものです。小判型であることから「銭フライ」と呼ばれていたものが、なまって「ゼリーフライ」になりました。



25日（火） 川口いちごゼリー

川口市産のいちごを使用したひとくちサイズのゼリーです。ぷちぷちとした種の食感といちごの甘みを楽しみながら食べてみてください。

埼玉県

◎川口市

13日（木）おっきりこみ 18日（火）かてめし

すべて秩父市の郷土料理です。「おっきりこみ」は、具材を刻んで入れたことから名付けられた平打ちのうどんです。「かてめし」は、ごはんの量を増やすために具を加えて炊いたものです。

17日（月）むさしのシチュー

「むさしのシチュー」に入っているさつまいもは、川越市の特産品です。江戸時代、飢饉に備えるため栽培が始まり、川で江戸まで運ばれると品質が良くておいしいと評判になったそうです。そこから、さつまいもの産地として有名になりました。

7日（金）鋳物汁・鉄骨ちらし 川口しょうが入りウィンナー

鋳物を作る際の溶けた鉄をイメージしたごま油が特徴的な「鋳物汁」、川口のB級グルメをアレンジした「鉄骨ちらし」など、11月10日の「川口の日」にちなんだ献立が登場します。

17日（月） 川口さといもコロツケ

川口市の神根地区で収穫された、さといもを使って作られたコロツケです。ほくほくした食感が特徴で、地元の野菜を使った地産地消の取組を行っています。スーパーやお店では、出回らない商品です。

【お願い】

みんなが気持ちよく使うために、給食で使う食器などは大切に扱いましょう。

【中学生用】

令和7年11月号
川口市立学校給食センター

今年度のテーマ：「噛む力を育てよう！」

8大効用 ひみこのはがいーぜ

は 歯の病気予防



よくかむとあごが発達するので、歯がきれいに生えます。また、唾液がたくさん分泌されます。唾液は、口の中をきれいにしたり、むし歯や歯周病も防ぎます。

献立紹介



5日（水）ごはん・牛乳・たっぷりきのこのあんかけスープ・ 鶏肉のねぎみそ揚げ・きんぴられんこん

「たっぷりきのこのあんかけスープ」には、ぶなしめじ・えのき・まいたけ・干しいたけ・にんじんなどよくかんで食べる食材が使われています。

「きんぴられんこん」に使用されている、にんじんやれんこんはお腹の調子を整える食物繊維が豊富です。

給食に使われている埼玉県の食材

米



川口市の給食に登場するごはんは、主に埼玉県産の米を使用しています。
（彩のきずな・彩のかがやき）

小麦



すべてのパンと麺に埼玉県産の小麦を使用しています。
特に、「地粉うどん」は埼玉県産100%です。

大豆



埼玉県産の大豆を使用した「彩花みそ」・「彩の国納豆」などを使用しています。
川口市で作られている「御成道みそ」が使われることもあります。

野菜

さといも・ねぎ・ほうれんそう・こまつな・かぶは全国でも上位の出荷額を誇ります。

豚肉

給食で使用している豚肉は、主に埼玉県産のものです。