

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。

20日（木） 深谷ねぎぎょうざ

長ねぎは、埼玉県が毎年全国の出荷量トップクラスを誇ります。特に深谷市でとれる「深谷ねぎ」は、ブランド品としても有名です。

18日（火）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。



埼玉県マスコットキャラクター「コバトン」

12日（水）納豆

埼玉県産の大豆を使用した納豆です。

10日（月）川口ポテトコロッケ

川口市で生産されたじゃがいもを使って作られたコロッケです。

21日（金）狭山茶豆乳プリン

狭山茶とは、特に入間市、所沢市、狭山市で生産される煎茶のことで、日本三大銘茶の一つに数えられます。

4日（火）かてめし

13日（木）おっきりこみ・みそポテト 19日（水）まゆ玉汁

すべて秩父地方の郷土料理です。「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。「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。「みそポテト」は、ふかしたじゃがいもを天ぷらにして、甘めのみそだれをかけて食べます。「まゆ玉汁」は、蚕のまゆに見立てた白玉が入っています。

4日（火）彩の国汁 27日（木）むさしのうどん

小松菜・さといも・長ねぎなど、埼玉県が出荷量トップクラスを誇る野菜が入っています。

7日（金）鉄骨ちらし・鑄物汁・川口いちごゼリー

鑄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「鑄物汁」、川口のB級グルメをアレンジした「鉄骨ちらし」、川口市産のいちごを使用したひとくちサイズのゼリーと、11月10日の「川口の日」にちなんだ献立が登場します。

11日（火）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。

【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
川口市立元郷学校給食センター

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



4日（火）かてめし・牛乳・彩の国汁・いかメンチカツ

「かてめし」は、ごぼう、にんじんなどの根菜や、食物繊維が豊富な干しいたけが入っていて、噛むほどに味わい深くなります。「彩の国汁」は、よく噛み、味わって食べられるよう具沢山になっています。「いかメンチカツ」は、すり身ではなく、コロコロとしたいかの切り身が入っているので噛みごたえがあります。

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



埼玉県産の大豆で作った「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。