



# たのしいきゅうしょく

令和3年11月

川島町学校給食センター

給食だより7号



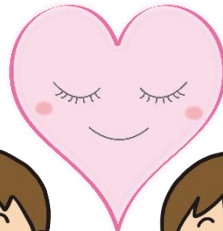
11月23日は「勤労感謝の日」です。この日はもともと「新嘗祭」といって、農作物の収穫に感謝する行事が各地で行われた日でした。新型コロナウイルス感染症の拡大もあった今年は、私たちの生活を支えるため、社会のさまざまな場所で毎日一生懸命働く人たちにあらためて感謝の念が深まった年だったと思います。収穫された農作物と働く人たちへの感謝の気持ちを忘れずに、毎日の食事を大切にいたしましょう。

## 食事のあいさつにはどんな意味があるの？

### 命への感謝

#### 「いただきます」

私たちが食べるものは、もとをたどれば、すべて生きていたものです。そうした動物や植物の命をいただく(食べる)ことで、私たちは今、生きています。自然の恵みや、私たちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表すのが「いただきます」というあいさつです。



### 人への感謝

#### 「ごちそうさま」

昔、お客さまをおもてなしするとき、家の人はいろいろなところを歩き回って材料を探し求め、ときには命がけて食べ物をとらなければならぬこともありました。その苦勞に「ありがとう」の気持ちを伝えることからはじまったあいさつです。作ってくれた人、食事ができることへの感謝の気持ちを表しています。

## 給食に込められている思いは？

給食は、成長期のみなさんの発育のために、栄養バランスのよい豊かな食事となるように栄養士が献立を考えています。そして、届いた食材を調理員がおいしく調理します。また、使われる食材は農家や漁師、畜産農家などの生産者が育てたり採ったりしたものや運送業者が運びます。このように多くの人々の力によって給食はみなさんのもとに届けられています。おいしい給食で、みなさんの心も体も大きく成長してほしいという思いが込められています。

## 感謝の気持ちを伝える食べ方は？

### 「いただきます」「ごちそうさま」を忘れずに！

給食が食べられること・給食に関わった人へ感謝の気持ちを表しましょう。

### 苦手なもの・食べたことのないものにチャレンジしよう！

給食では色々な料理が出ます。食べる人を思って作られた給食を好き嫌いせず、よく味わっておいしく食べることも、作った人への感謝の気持ちを表します。

### マナーを守って食べよう！

作る人の思いが込められた給食に、きちんとマナーを守って食べることで感謝の気持ちを表しましょう。

### 後片付けは思いやりの心で！

食器を洗う人のことを考え、きちんと重ねて返し、はしやスプーンは向きをそろえましょう。ご飯茶碗にご飯粒はついていませんか？きれいに返して感謝の気持ちを表しましょう。





# 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」



## 地場産物や郷土料理のよさを知ろう

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。今月の学校給食は、地場産物(お米・いちじく・冬瓜・小松菜)や郷土料理をたくさん採り入れました。この機会に学校給食をとおして地場産物や郷土料理への理解を深めてほしいと思います。地場産物は生産者が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。また、どうしてこの地域で作られるようになったのかを考えることにより地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

### 11月の献立から～埼玉県 of 郷土料理～

#### 1日(月) 東松山やきとりごはん

東松山市の『やきとり』は、豚の頭肉を使います。昭和30年ごろ加工食品の材料に使われていた安価な頭肉を屋台で焼いて出したのが始まりだといわれています。給食では、豚もも肉を使用して子供たちが食べやすいようアレンジしています。

#### 9日(火) 秩父おっきりこみうどん

秩父で親しまれている郷土料理です。大根やねぎ、白菜などその土地でとれる野菜やキノコ類と地元のお麦粉で作ったうどんをきりながら直接鍋に入れ、煮込んだ料理です。給食では、具材をじっくり煮込んだつけ汁に地粉うどんをつけていただきます。

#### 10日(水) 川島呉汁・すったて風ドレッシングあえ

『呉』とは、大豆を水に浸し、やわらかくして、すりつぶしたものをいいます。川島町は、昔から稲作が盛んでした。その稲作のかたわら、田んぼの畔に大豆を栽培していました。大豆にはたんぱく質などのすぐれた栄養素があり、冬場の貴重な栄養源でした。

川島町の郷土料理のひとつでもある『すったて』に使用されている調味料でドレッシングをつくり、野菜とあえたものです。



全国学校給食甲子園に応募したメニューです。(一次予選突破)

- ・川島呉汁
- ・鶏肉のから揚げいちじくソースかけ(川島産いちじく使用)
- ・すったて風ドレッシングあえ

#### 15日(月) かてめし

埼玉県の郷土料理のひとつで、『かて』(野菜などの煮物を混ぜて加えるもの)を入れてかさました混ぜご飯のことです。お米が貴重だった時代に食べたのがはじまりで、季節や地域によって違った具材が入っていて埼玉県全域で広く食べられています。

#### 17日(水) 川島煮込みうどん・ゼリーフライ

川島町は、米どころとしても有名ですが、その裏作として小麦栽培も広く行われ『うどん文化』が育まれてきた地域です。『川島煮込みうどん』のうどんは、かわじま工房で働くベテラン主婦のみなさんが手作りした手打ちうどんを使います。通常給食で食べている麺よりも太めの麺になっています。

『ゼリーフライ』は行田市の郷土料理です。おからとじゃがいもなどの野菜を合わせ小判型に丸めて素揚げしたもので、衣のついていないコロケという感じですが、小判の形をしていることから「銭フライ」がなまって『ゼリーフライ』になりました。明治後期から庶民のおやつとして親しまれてきました。

#### 24日(水) 吉見油みそ

油みそは、なす、玉ねぎ、人参、ピーマンなどの野菜を豚肉と一緒に炒め、手作りのみそと砂糖で味付けしたものです。吉見町で昔から食べられています。

※このおたよりは不要になりましたらざつがみ雑紙(紙・布の収集日)として資源化できます。