



# 11月給食だよ!

志木市立宗岡第二小学校  
令和6年11月号



## 11月は彩の国ふるさと給食月間です

「彩の国ふるさと月間」とは、地域の特産物や地場産物について理解し、郷土料理として取り入れることでふるさとへの愛着を深め、生産に携わる方への感謝の気持ちを育てるための食育活動です。

志木市でも、『舟運いろはうどん』を広めていこうとしているそうです。

- れんこんを使う(水車のイメージ)
- 赤い食材を使う(赤稲荷をイメージ)
- 油揚げを使う(お稲荷様をイメージ)



という条件があります。埼玉県は他にも、ご当地うどんがたくさんあります。

### \*武蔵野うどん(県西部)

コシがとても強いうどんで、あたたかい肉汁のつけめで食べます。



### \*川幅うどん(鴻巣市)

鴻巣市と吉見町の間を流れる荒川が川幅日本一であることにちなんで作られました。麺の幅が5cm以上あります。



### \*鳩ヶ谷ソース焼きうどん(鳩ヶ谷市)

オイスターとかつおのうまみがベースのオリジナルソースで作る、焼きうどんです。



### \*加須うどん(加須市)

昔から手打ちうどんが有名です。盛うどんを、冷たいおつゆで食べます。



6月25日は「加須市うどんの日」です。

### \*熊谷うどん(熊谷市)

熊谷市は全国有数の小麦産地です。その熊谷産小麦を使ったうどんはツルツルモチモチです。



### \*煮ぼうとう(深谷市)

ひらたい麺と特産の深谷ねぎ、地元の野菜をたくさん使用。生めんを煮込むのでとろっとしています。

## 今月の給食で出るさいたまけんの郷土料理

- \*かてめし(秩父地方)：ごはんの量を増やすための具を秩父地方では「かて」ということからきているそうです。
- \*みそポテト(秩父地方)：農作業の合間のおやつに古くから食べられてきました。
- \*ゼリーフライ(行田市)：もちろんゼリーは揚げていません。形が小判に似ていることから「ゼニフライ」が「ゼリーフライ」になったといわれています。
- \*さいたま市豆腐ラーメン：おしょうゆ味のスープに豆腐とひき肉のあんがのっているラーメンです。

\*鑄物汁(川口市)：表面の油が鉄を溶かした様子と似ているところから命名されました。

- ◎米：地元でとれた『宗岡コシヒカリ』
- ◎みそ：富士見市で作られた『手作り村の赤みそ・白みそ』
- ◎しょうゆ：埼玉県産大豆から作られた『彩花しょうゆ』等も使用しています。

## ~3年生トキハソースの学習~

上宗岡三丁目、トキハソースの工場があるのを知っていますか？近くを通るとソースのいい香りがします。



9月26日に、トキハソースの方をおむかえして3年生にお話をいただきました。



その日の給食は、トキハソースさんに教えていただいたおすすめ料理の『ソース肉じゃが』にしました。いつもの肉じゃがはしょうゆを使って味つけをしますが、今回はソースを使用しました。しかも特別に無償提供していただいたので、おいしいソースで作ることができました！感謝の気持ちをもって、おいしく食べられましたか？

さらに11月1日、ミートライスを出します。そのときに使うソースもトキハソースさんから無償でいただきました！大切に感謝の心をもって食べましょう。

## ~さんまをかってよく食べようのどくみ~

10月2日、給食時間に『さんまをかってよく食べよう』の取り組みを行いました。低学年の食らうs給食委員会の児童が入りサンマの食べ方を教えました。みんな、真剣に取り組み、きれいに骨だけ残った児童はほころしげに見せてくれました。なかなか丸のままの魚の塩焼きは食べる機会が少ないかもしれないですが、きれいに食べられるとカッコいいですね。



以前より志木市では「おいしく減塩!『減らソルト』プロジェクト事業」に取り組んでいます。このプロジェクトは学校だけでなく志木市全体で取り組んでいて、赤ちゃんから高齢者まで切れ間なく推進します。学校では減塩給食の日の献立表にこのマークを付けてお知らせしています。11月と6月は志木市減らソルト強化月間です。

