(3) 00 (3

11月給食だより あれ 7 年 1 1 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。 埼玉県は、ご当地うどんがたくさんあるので一部紹介します。



***武蔵野うどん**(県西部)

* 舟運いろはうどん(志木市)

志・木市にもご当地うどんがあり、続きでも毎年出していますが ちなんで漁場げ③水車をイメージするれんこん、の3つの食材 を使うという決まりがあります。



*川幅うどん(鴻巣市)

*煮ぼうとう(深谷市)

こうのすし よしみちょう あいだ ながれる あらかれ かればば 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。



*鳩ケ谷ソース焼きうどん(鳩ケ谷市)



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。

ひらたい麺と特産の

をたくさん使用。

深谷ねぎ、地元の野菜

生めんを煮込むので

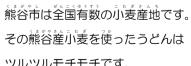
とろっとしています。



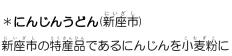
昔から手打ちうどんが 有名です。盛うどんを 冷たいおつゆで食べます。

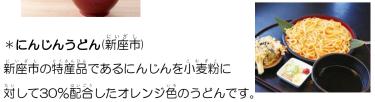
6月25日は「加須市うどんの中」です。











様々な季節の野菜 とうどん生地を直 接鍋に入れること からおっきりこみ と噂ばれています。

~図書室とのコラボ企画~ 本、よんでいますか?私はよんでいます!

彩の国ふるさと月間で、『うどん』を紹介しましたが、

熟ものの作間で『パン』に関す る本も図書室にたくさんありますので、一部紹介します。本の内容紹介は、学校図書員 さんが考えてくれました。特に『魔女の名急便』は、映画でも見たことがあるのではない でしょうか?他にも『天空の城ラピュタ』にもおいしそうな"首玉焼きトースト"が 出てくるのはとても有名です。出てくる食べ物に洋道しながら本を読むのも、おもしろ いですよ。

- 『おたからパン』…『おたからパン』というパン屋へぬすみに入ったどろぼう。お店の 親荒から「たからがほしいなら、ここではたらけばいい」と言われてパン作りをする ことに | どろぼうはパン屋 のたからをゲットできるのでしょうか!?
- 『ジャイアント・ジャムサンド』…チクチク村におそいかかった400万匹のハチの 大群!パン屋のおじさんの名案で特人みんながかを合わせてしかけたかなないチの 大好物: イチゴジャムをたっぷり使った"ジャイアント・ジャム・サンド"!! 村の 大作戦がうまくいきますように!
- ・『ハイジ』…アルプスの山川屋で、顔筒なおじいさんと暮らす顔るく荒気な少女ハイジ は、まわりの人たちの心を温かく照らします。

ところがある中、前をおりて党舎な前で過ごすことに…。前での黒パン・前での 白パン、どちらも本当においしそう♡

・『魔女の宅急便』…13歳の魔女キキは強り立ちするため、黒猫ジジと一緒に見知らぬ またで魔女修行!グーチョキパン屋でお世話になりながら、ほうきに乗ってお店のパン を届ける宅急便屋さん"魔女の宅急便"をはじめたよ!

宗岡の空も飛んでほしいな♪

給食献立レシピ紹介 「らふく」

オーブンで作っていますが、トースターでもフライパンでも作れますよ。

【材料(10人分)】

【作の斧】

小町麩 20g

①バターは溶かしておきます

バター 35g

②お麩に①のバターをかけ、からめます

グラニュー糖 30g

③②にグラニュー糖をまぶします ④160℃ $\hat{\phi}$ のオーブンで $\hat{\phi}$ 10 $\hat{\gamma}$ 焼きます。

*味付けはお好みで調整してください。

*焼き加減は使用するオーブンで加減してください。

