



11月給食だよ！

志木市立宗岡小学校
令和7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。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。



*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、給食でも毎年出していますが覚えていませんか？①赤稲荷をイメージする赤い食材②お稲荷様にちなんで油揚げ③氷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)

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。

*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。

*おっきりこみうどん(秩父地方)



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呼ばれています。



*武蔵野うどん(県西部)

コシがとて強いうどんで、あたたかい肉汁のつけめんで食べます。



*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。

*にんじんうどん(新座市)

新座市の特産品であるにんじんを小麦粉に対して30%配合したオレンジ色のうどんです。

～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、粉ものの仲間『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『魔女の宅急便』は、映画でも見たことがあるのではないのでしょうか？他にも『天空の城ラピュタ』にもおいしそうなお菓子“白玉焼きトースト”が出てくるのはとても有名です。出てくる食べ物に注目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。お店の親方から「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くか！？
- 『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村人みんなが力を合わせてしかけた‘わな’はハチの大好物：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』…アルプスの山小屋で、頑固なおじいさんと暮らす明るく元気な少女ハイジは、まわりの人たちの心を温かく照らします。
ところがある日、山をおりて大きな町で過ごすことに…。山での黒パン・町での白パン、どちらも本当においしそう♡
- 『魔女の宅急便』…13歳の魔女キキは独り立ちするため、黒猫ジジと一緒に見知らぬ町で魔女修行！グーチョコキパン屋でお世話になりながら、ほうきに乘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」

オープ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)】

小町麴 20g
バター 35g
グラニュー糖 30g

【作り方】

- ①バターは溶かしておきます
- ②お麴に①のバターをかけ、からめます
- ③②にグラニュー糖をまぶします
- ④160℃位のオープンで約10分焼きます。

*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プンで加減してください。