

11月 きゅうしょくだより

志木市立志木第二小学校

暑さも落ち着き過ごしやすい季節になりました。木の葉も色づき、秋の深まりを感じます。しかし、日中と朝晩の気温差で体調を崩しやすい季節でもあります。手洗い・うがいはもちろん、十分な休息・適度な運動、バランスのとれた食事を心がけ風邪に負けない体づくりをしましょう。

11月は「彩の国ふるさと給食月間」

埼玉県では、食育月間である6月と収穫の秋である11月を「彩の国ふるさと給食月間」としています。埼玉県産の食材や埼玉県の郷土料理を給食に取り入れることで、ふるさとへの愛着を深め、生産に関わる全ての人々へ感謝の気持ちを育てるための学校給食活動を進めています。

志木二小の11月の献立は様々な郷土料理を取り入れました。11月に出る郷土料理を紹介します。6月の給食だよりで紹介したものは、今回載せていません。

郷土料理・ご当地グルメ の紹介②

トーフラーメン (11/28予定)

さいたま市のB級グルメです。しょうゆベースのスープに豆腐とひき肉のあんかけが麺の上にかけられます。

わらじカツ (どん) (11/18予定)

秩父の名物グルメです。履物の「わらじ」みたいに大きいカツが、1足のわらじのように2枚乗せてあります。

しゃくし菜ごはん (11/11予定)

しゃくし菜は秩父地方の名物です。形がしゃもじに似ていることからつけられたそうです。

小江戸カレー (11/20予定)

川越市の産物サツマイモとほうれんそうが入ります。普段のじゃがいもを使ったカレーとは異なり、さつまいもの甘さが感じられるカレーになります。

しゅうろん

舟運いろはうどん (11/13予定)

志木市のご当地グルメです。

- ①油揚げ(→稲荷)を使うこと
 - ②輪切りのれんこん(→水車)を使うこと
 - ③赤い食材または料理(→赤稲荷)であること
- この3つの条件がそろえばOKです。

ミートライス (11/7予定)

令和4年に開催された「志木市ご当地グルメ王決定戦」でグランプリに輝いたグルメです。6月の給食でも出しましたが、11月も出ます！今回もソースは、市内に工場があるトキハソースさんから無償でいただきました。

サンマの塩焼きをカッコよくきれいに食べよう！ 取り組み報告

10月16日にさんまの塩焼きを給食で出しました。大人でもきれいに食べることが難しい尾付き1/2切れのサンマですが、きれいに食べられる食べ方動画を給食委員会で作成し、各クラスで見てもらいました。1年生と2年生の教室には給食委員会が直接教えに行きました。

給食の時間、教室に行ってみると苦戦しながらも一生懸命食べている子どもたちがたくさんいました。中にはきれいに取れた骨を見せてくれる子もいました。給食委員会のみなさん、お疲れ様でした。

学校給食では年に一回の取り組みですが、経験を重ね、カッコよくきれいに食べられるようになってほしいです。



①

②

当日の様子です。

- 給食委員会の説明をしっかりと聞き、マネをしながら挑戦中！(写真①、②)
- 1・2年生でもこんなに上手に骨だけを取ることができていました。素晴らしいですね！！(写真⑤、⑥)



給食室では、約540切れのサンマを並べて焼きました。(写真③)

⑤



⑥



各クラスの食卓に丁寧に配付しました。(写真④)



④