



みなさま、こんにちは。今回も見ていただきありがとうございます。
今日は、「彩の国ふるさと学校給食月間」についての独り言 その2です。

今回は、10日（月）～13日（木）の4日間です。

11月10日（月） 白飯・彩の国納豆・牛乳・生揚げの和風カレー煮・なめたけあえ



「精白米」「彩の国納豆」が埼玉県産、なめたけあえに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

彩の国納豆は、埼玉県産の大豆を使用した納豆で、大粒と小粒の中間くらいの粒の大きさです。パッケージにはコバトンがいます。

11月11日（火） 秩父おっきりこみうどん（地粉うどん）・牛乳・狭山茶入りちくわの天ぷら・さつまいもの天ぷら・おかかあえ



「地粉うどん」「狭山茶」が埼玉県産、おかかあえに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

おっきりこみうどんは、秩父地方の郷土料理です。切って入れ切って入れを繰り返したことから呼ばれるようになりました。

11月12日（水） 白飯・牛乳・肉じゃが・磯香和え



「精白米」が埼玉県産、磯香あえに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

この日は、給食で人気の肉じゃがと磯香和えのコンビです。たっぷりのじゃがいもを使用しているため、しっかりとしたボリュームです。

11月13日（木） 栗ご飯・牛乳・秩父肉みそコロッケ・若谷さんの小松菜ソテー・呉汁



「精白米」「秩父肉みそコロッケ」が埼玉県産、小松菜ソテーに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

旬の栗を使用した栗ご飯を提供しました。
呉汁は埼玉県の郷土料理で、大豆を粗目にすりつぶしたものです。

給食室では、乾燥大豆を納品して少し硬めにふやかしておきます。
そのあと、大きなミキサーを使用して大豆と汁に使用するだし汁を加えて粒が残る程度までまわして作っています。



今回の独り言は以上です。次回もまた見てくださいね。

次回もお楽しみに♪