



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4です。

今回は、25日（火）～28日（金）の4日間です。

11月25日（火） 岩槻豆腐ラーメン・牛乳・秩父みそポテト・若谷さんの小松菜のごまあえ



小松菜のごまあえに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

岩槻豆腐ラーメンは、さいたま市岩槻区のご当地料理です。「さいたま市民会館いわつき」で提供されているもので、中華スープに醤油・ひき肉・ごま油を加えて餡を作り、豆腐を入れたものをラーメンの上に乗せます。

また、みそポテトは秩父地方の郷土料理で、給食で大人気のメニューです。今度、独り言にレシピ公開します。

11月26日（水） 東松山焼きトンご飯・牛乳・こんにゃくのあえもの・埼玉県つみっこ



「精白米」、こんにゃくのあえものに使用した「きゅうり」が埼玉県産です。

焼きトンは、埼玉県東松山市の名物で、豚のカシラに辛味噌をつけたものを「焼きトン」と呼びます。今回の給食では、豚バラ肉にコチュジャンなどを使用した辛味噌風の味付けをし、ご飯に混ぜ込みました。

つみっこはみなさんご存じですか？つみっこは、本庄や秩父地方の郷土料理で、「すいとん」のことを言います。写真では沈んでしまっていて見えないですが、汁物に入っています。

11月27日（木） 白飯・若谷さんの小松菜ふりかけ・たらのごまみそかけ・野菜のおひたし・けんちん汁



「精白米」が埼玉県産、小松菜ふりかけと野菜のおひたしに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

11月28日（金） 白飯・牛乳・ゼリーフライ・五色あえ・

みそ汁・いがまんじゅう



「精白米」が埼玉県産、五色あえに使用した「小松菜」がさいたま市産です。

ゼリーフライは行田市の郷土料理で、小判のような形のため「銭フライ」からゼリーフライと呼ばれるようになりました。おからとじゃがいもをベースに衣をつけずに揚げたものです。

また、いがまんじゅうは鴻巣市発祥の郷土料理で、まんじゅうと赤飯をあわせた、あまじょっぱくて癖になる味です。

これで、今回の独り言は終わりです。4回にわたる「彩の国ふるさと学校給食月間」の独り言を見ていただきありがとうございます。次回もまた見てください！

————— 次回もお楽しみに♪ —————