給食室だより

令和７年 11 月 10 日

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県の郷土料理やＢ級グルメなどをたくさん取り入れています。今日の給食は、深谷市と行田市の料理を取り入れた献立で、煮ぼうとう、牛乳、ゼリーフライ、みかんです。

煮ぼうとうは深谷市の郷土料理で、幅の広い麺を、深谷ねぎや季節の野菜とともに煮込んでつくります。にんじんは新座市内の高橋農園さん、小松菜は鈴木農園さんのものです。今の一万円札の顔である深谷市出身の渋沢栄一が好んで食べていたと言われています。

また、ゼリーフライは埼玉県行田市の名物です。じゃがいもとおからを小判の形にして、油で揚げて作ります。小判、つまり銭の形をしたフライなので、銭フライと呼ばれ、それがなまってゼリーフライと言われるようになりました。

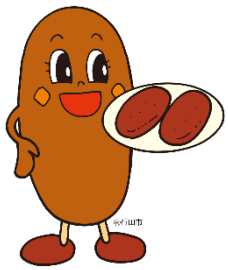
今日もしっかり食べて埼玉県のことを知りましょう！

煮ぼうとう

ゼリーフライ

銭の形にし、揚げます

深谷市キャラクター
「ふっかちゃん」



行田フライキャラクター
「こぜにちゃん」

みかん

ソースをかけます