

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年11月11日

今日の給食は、鉄骨いなりちらし、牛乳、ぶりの照り焼き、
いものじる
鰹物汁です。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、埼玉県
の南部に位置する川口市について紹介します。川口市は、『鰹物の
まち』として発展しました。『鰹物』とは、火で溶かした鉄などの金属
を型に流して形をつくる技術です。鰹物工場には、火事を防ぐた
めに“お稲荷様”が奉られています。そのような背景から、川口市
のご当地グルメである「鉄骨いなり」が誕生しました。今日は、
鉄分を多く含む食材をたくさん使い、給食向けにちらし寿司に
アレンジしました。

鰹物汁は、その昔、鰹物工場で働いていた職人さんたちが
栄養補給のために食べていたと言われているみそ汁です。最後に
加えるごま油が、溶けた鉄をイメージしています。

今日もしっかり食べて埼玉県のことを知りましょう！

いものじる
鰹物汁



煮干しでだしを取ります



ごま油を最後に加えます

てっこつ
鉄骨いなりちらし



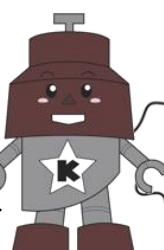
油揚げを切ります



具を煮て酢飯とまぜます



川口市マスコット
「きゅぼらん」



さいたまけん
埼玉県

新座市