

給食室だより

令和7年11月19日

今日の給食は、わかめごはん、牛乳、鰯の狭山茶フライ、
つみっこです。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、本庄市
と狭山市について紹介します。今日の給食の「つみっこ」は、
埼玉県の北部にある本庄市の郷土料理です。「つみっこ」という名前は、
「つみとる」という意味の方言で、小麦粉でできた生地を「つみ
とる」ようにちぎって鍋に入れたことから、こう呼ばれるようにな
ったと言われています。

また、今日の鰯フライの衣には、狭山茶を使用しています。埼玉県
の狭山市を中心に生産される狭山茶は、日本茶の三大銘茶の1つ
とされており、味がよいことで有名です。

今月もしっかり食べて、埼玉県のことを知りましょう！



つみっこ



小麦粉、とうふで生地を作ります



みんなで「つみっこ」しています

アジの狭山茶フライ



鰯に衣とパン粉をまぶし、
揚げます



パン粉に狭山茶の葉を
まぜています



©埼玉県 2005