

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年11月21日

今日の給食は、豚肉と小松菜のまぜご飯、牛乳、みそポテト、白菜とかぶのゆず漬物です。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、埼玉県秩父市と越生町について紹介します。秩父市には“みそポテト”というご当地グルメがあります。これは、もともと農作業の合間に食べられてきた料理であり、現在でも親しまれています。

また、今日の漬物には越生町の“ゆず”が使われています。埼玉県では越生町や毛呂山町で“ゆず”の栽培が盛んです。この地域のゆずは、香りが良い事で有名だそうです。今日は、かぶの葉っぱも使用することで食品ロスを減らせるだけでなく、彩りよく仕上がりました。白菜は鈴木農園さんのミニ白菜を使用しています。

今日もしっかり食べて、埼玉県のことを知しましょう！

豚肉と小松菜のまぜご飯



鈴木農園さんの小松菜です

白菜とかぶのゆず漬物



鈴木農園さんのミニ白菜を使用しました

みそポテト

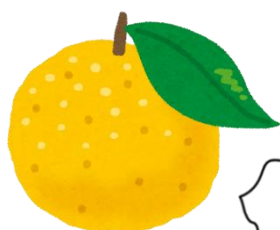


いもを揚げ、みそだれで味つけします



炒めた具をご飯にまぜます

秩父市は、ここです



越生町は、ここです

新座市