

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年11月25日

今日の給食はしゃくし菜チャーハン、牛乳、まゆたま汁、オレンジキャロットゼリーです。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、秩父市について紹介します。『まゆたま汁』は、埼玉県秩父市の郷土料理です。秩父市では“蚕”を飼育し、蚕が作り出す“繭”から絹糸を作る産業が盛んでした。“繭”の出来がよくなるよう、繭の形の団子を作り、木の枝にさして飾りました。硬くなった団子は、汁に入れ煮て食べたことから、『まゆたま汁』と呼ばれるようになりました。今日の汁にも団子が入っています。

また、チャーハンに入っている“しゃくし菜”は、秩父市で盛んに生産されている野菜です。そして、今日は高橋農園さんののにんじんを使用し、ゼリーを手作りしました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

オレンジキャロットゼリー

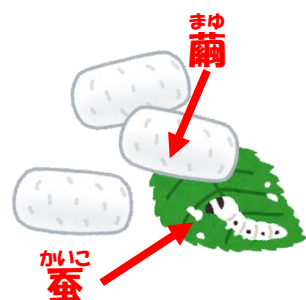


カップにゼリー液を入れています

まゆたま汁



繭に見立てた団子を入れます



しゃくし菜チャーハン



しゃくし菜の漬物を使います



たまご 17kg を割ります

秩父市は、ここです



©埼玉県 2005

新座市