

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年6月22日

今日の給食は、しゃくし菜と豚肉のまぜごはん、牛乳、みそポテト、即席漬けです。6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」なので、新座市や埼玉県の食材、郷土料理を取り入れています。

「しゃくし菜」とは、埼玉県の秩父地方で盛んにつくられてきた野菜です。正式には「雪白体菜」という名前ですが、葉の形がしゃもじに似ていることから、「しゃくし菜」とよばれています。秩父地方では、しゃくし菜を保存のきく漬け物にして、そのまま食べたり、色々な料理に使用します。今日は、しゃくし菜の漬け物を豚肉と一緒に炒め、ごはんの具にしました。

また、“みそポテト”も秩父地方の郷土料理です。農作業の合間に食べる料理として親しまれてきました。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

しゃくし菜と豚肉のまぜごはん



豚肉としゃくし菜を炒めます



しゃくし菜の漬け物



ポテくまくん ©秩父市

みそポテト



じゃがいも 53 kgを切ります



ごはんを具をまぜます



衣をつけて揚げます



いもとみそだれを合わせます