

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和6年11月25日

今日の給食は、鉄骨いなりちらし、牛乳、**鑄物汁**、たまねぎとツナのサラダです。

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。今日は、埼玉県南部に位置する川口市について紹介します。川口市は、『鑄物の町』として発展しました。『鑄物』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。鑄物工場には、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。

鑄物汁は、その昔、鑄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！



鑄物汁

煮干しでだしを取ります



ごま油を最後に加えます

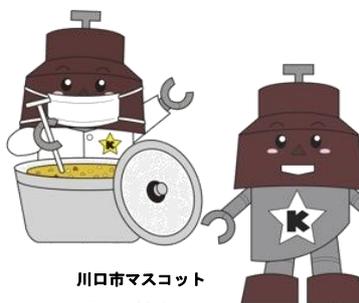


鉄骨いなりちらし

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」



川口市は、ここです！

さいたまけん
埼玉県

新座市