



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和7年6月25日

今日の給食は、鉄骨いなりちらし、牛乳、あじフライ、^{いもの} 鋳物汁です。

6月は「彩の国ふるさと学校給食月間」なので、埼玉県各地の料理を紹介しています。今日は、川口市についてです。川口市は、『鋳物の町』として発展しました。『鋳物』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。鋳物工場には、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、川口市では「鉄骨いなり」という料理が誕生しました。今日は給食向けにちらし寿司にアレンジしています。

鋳物汁は、その昔、鋳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、丈夫なからだをつくりましょう。

いものじる
鋳物汁



煮干しでだしを取ります



ごま油を最後に加えます

てっこつ
鉄骨いなりちらし



あぶらあ
油揚げを切ります



く じ まめし
真を煮て酢飯とまぜます

アジフライ



あじにパン粉をつけ、揚げます

