



# 給食たより

令和6年度  
さいたま市立針ヶ谷小学校

朝晩は冷え込むようになり、秋も深まってきました。11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県  
の郷土料理や埼玉県産の食材を多く取り入れます。

## 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です♪



この取組は、埼玉県が学校給食における地元産食材の一層の活用を図ることを目的としています。  
特に、11月1日～15日は、「地場産物活用強化ウィーク」となっており、埼玉県産やさいたま市産の食材  
を多く取り入れています。

### 【埼玉県でよく生産される食べ物】

#### ○小松菜



カルシウムが豊富で給食ではサラダや和え物などによく使います。



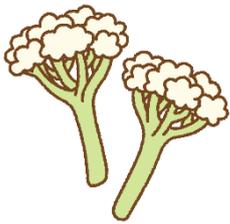
#### ○さといも

所沢市や川越市などでよく生産されます。里芋のそぼろ煮を提供する予定です。



#### ○ねぎ

埼玉県では「深谷ねぎ」が有名です。ねぎをたくさん使用した「深谷ねぎみそぎょうざ」と「深谷ねぎラーメン」を提供します。



#### ○ヨーロッパ野菜

さいたま市は日本有数のヨーロッパ野菜の産地です。「カリフローレのサラダ」や「バターナッツかぼちゃのスープ」を提供します。(バターナッツかぼちゃはさいたま市産ではないものになる予定です。)



#### ○さきたまロール

県産小麦粉を100%使用したパンを提供します。

普段使用しているパンも県産、国産の小麦が配合されていますが、県産小麦を100%使用したパンは「さきたまロール」と「さきたまポール」のみです。

## 11月24日は和食の日♪

日本は海や山などの豊かな自然に恵まれ、新鮮な旬の食材と、  
うま味に富んだ発酵食品、米飯を中心とした「和食」の文化が  
あります。和食は2013年にユネスコ世界無形文化遺産に登録  
されていて、海外からも注目されている食文化でもあります。  
日本人一人ひとりが和食文化について認識を深め、次世代に和食  
文化を保護・継承していくことの大切さを、共有するためのき  
っかけづくりとして、11月24日を「いい日本食の日」とし、  
「和食の日」として制定されました。



針ヶ谷小では、11月25日に和食の献立を給食で提供します♪