



給食だより



令和4年 11月 志木第二中学校



11月は彩の国ふるさと給食月間

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食では、地元の食材や郷土食等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てることに努めています。

埼玉県では米、小麦粉、大豆をはじめ、たくさんの作物を生産しています。この機会に埼玉県で採れる農作物や郷土食に目をむけ、同時に地産地消にも関心を持ってもらえたらと思います。

地産地消とは？

地域生産 地域地消の略で、「地域で生産された農作物を地域で消費すること」です。

地産地消の利点

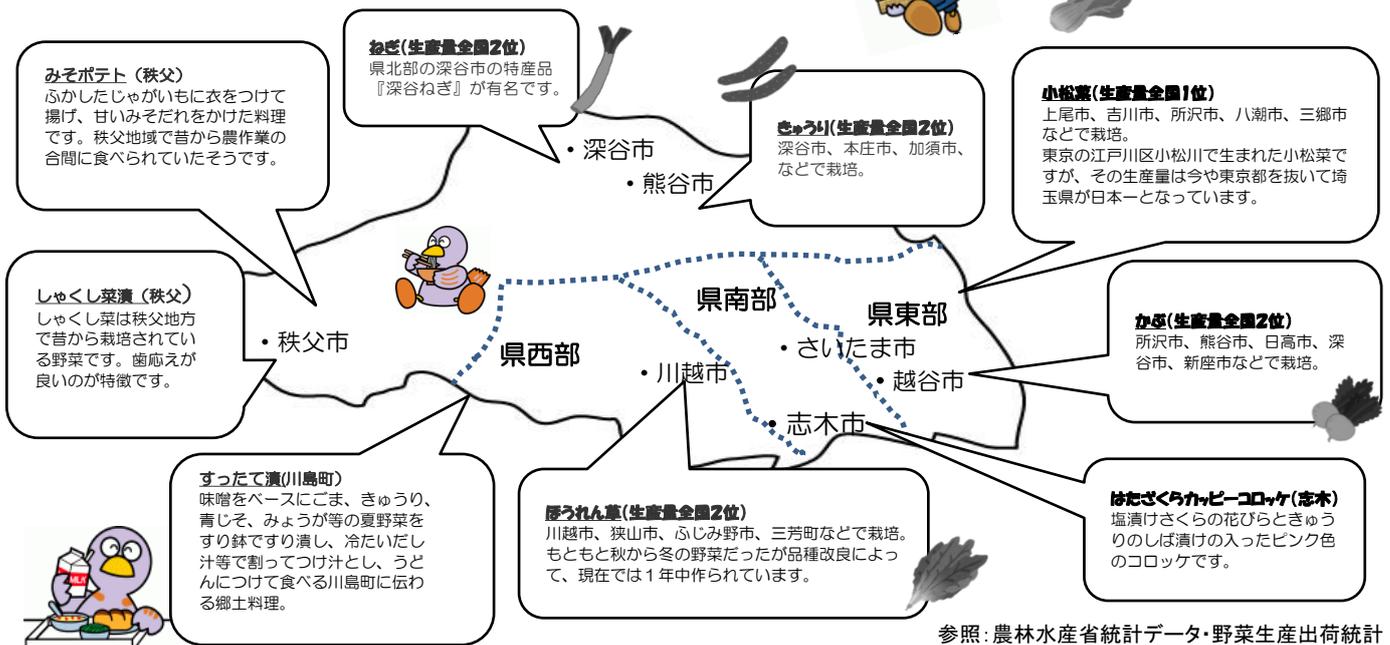
- ★土地の気候風土に合った農作物を新鮮なうちに食べられる
- ★身近にとれる旬の食材は新鮮で高い栄養価を持つ
- ★消費者にとって産地がわかる、生産者の顔が見えることは安心



11月の給食では、志木市や埼玉県でとれたもの、埼玉県の郷土料理を給食にとりいれました！

- ・22日（火）かて飯・・・埼玉県の郷土料理
米が貴重だったころ、かさ増しするために野菜の煮物を混ぜたのが始まりです。節句や七夕、来客時など、行事食として県内で食べられてきました。
- ・22日（火）ゼリーフライ・・・行田の郷土料理
形が小判形であることから「銭フライ」と言われていたものの「銭」がなまって「ゼリーフライ」になったと言われています。じゃがいも、おからをベースに小判型に整えて油で揚げた食べ物です。

埼玉で作られている主な県産食材



減塩プロジェクトについて

- ★志木市では、「おいしく減塩！『減らソルト』プロジェクト事業を展開しています。学校給食でも減塩に努めています。減塩献立には、献立表に減塩ロゴマークがついています。(食塩相当量2.9g以下)
- ★志木市の学校給食は鶏がらや鰹節で本格的に出し汁をとり、減塩や健康を考えて料理を提供しております。

おいしく減塩！



減塩ロゴマーク