

## 給食だより

令和6年11月

さいたま市立大砂土小学校

11月は埼玉県民の日があることや、県内で様々な農産物が収穫される時季であることから、今月の給食は埼玉県の郷土料理やB級グルメ、埼玉県産物を使用した料理を積極的に取り入れました。また、6年生の家庭科で児童が考えた献立の中から、思いのこもった献立も取り入れました。今月はその他にも特別な献立を予定しているので、いくつか紹介します。

## 〈6年生が考えた献立〉

18日(月)

## 〈武蔵野うどん〉

武蔵野台地の周辺で昔から食べられているうどんです。地粉を使ったうどんを、かつおだしのつけ汁でいただきます。

## 〈大豆とさつま芋のきな粉かけ〉

苦手な児童が多い大豆を人気の味付けにして食べやすくなるよう考えたメニューです。

## 〈秋の三色お浸し〉

旬のきのこ入りのお浸しです。児童が考えたメニュー名も◎です。



25日(月)

## 〈鶏の唐揚げ ブルーベリーソースかけ〉

家庭のレシピを取り入れてくれました。県産のブルーベリーを使ってソースを作ります。

## 〈ラッキーもみじ入りミネストローネ〉

もみじ型のにんじんが入っていたら、その日はラッキーかも!?旬のかぶりのミネストローネです。



28日(木)

## 〈小松菜とじゃこのご飯〉

市内産の小松菜入りのご飯です。栄養を考えてじゃこも入れます。

## 〈ゼリーフライ〉

行田市のB級グルメです。おからとじゃがいもベースのコロッケのような料理です。甘辛いソースをつけていただきます。

## 〈重忠汁〉

武将・畠山重忠公の生誕地である深谷市の郷土料理です。名産の野菜と白玉団子が入ります。



## 〈11月の特別献立〉

1日(金)

## 〈ツール・ド・フランス献立〉

11月2日(土)にさいたま新都心駅周辺で行われるイベント「ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム」にちなんで、フランス料理の献立を提供します。給食でフランス料理を味わいます。



7日(木)

## 〈図書コラボ給食〉

毎年恒例の図書委員会とコラボレーションした給食です。今回は3冊の本からメニューを選んで組み合わせました。

- ・ハチミツパン(「つるばら村のパン屋さん」より)
- ・コロッケ(「おばけのアッチとコロッケとうさん」より)
- ・ドラキュラスープ(「おばけのアッチとドラキュラスープ」より)



8日(金)

## 〈いい歯の日献立〉

11月8日は「いい歯の日」です。噛み応えのある食品や、歯の健康に良い栄養が含まれる食品を多く使用した献立です。よく噛んでいただきます。



## ★レシピ紹介★

## ドラキュラスープ

《分量：4人分》

ウインナー	4本
玉ねぎ	150g
にんにく	1片
人参	50g
トマト	50g
赤ピーマン	1個
マカロニ	30g
植物油	小1
チキンガラスープ	650cc
塩・こしょう	少々
パセリ	適量

《作り方》

- ①ウインナーは輪切り、玉ねぎは薄切り、にんにくはみじん切り、人参はいちょう切り、トマトは角切り、赤ピーマンは角切りにし、マカロニは下茹でする。
- ②油を熱し、にんにく、ウインナーを炒める。
- ③玉ねぎ、にんじんを入れて炒め、火が通ってきたらマッシュルームを炒める。
- ④ガラスープ、トマトを入れて煮て、野菜が煮えたら、調味料、マカロニ、パセリを入れる。

図書コラボ給食のメニューの一つです。赤い食品がたくさん入っていて、ドラキュラが好きそうな色のスープです。

栄養面を考慮して、本に載っているレシピを給食用にアレンジしています。



## ★お知らせ★

本校ホームページの「給食関係」のコーナーを更新しました。給食レシピを追加しました。ぜひご覧ください。