



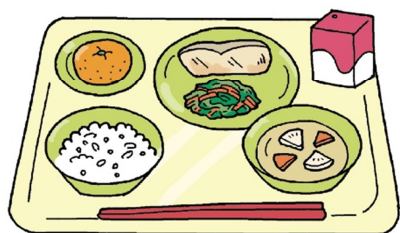
食育だより 11月



令和7年11月4日
北部共同調理場
(毎月19日は食育の日)

現在の日本では、多くの食材がスーパーなどで1年中手に入ります。だからこそ、食材を買う時はきちんと選ぶことが大切です。値段や品質、環境への配慮がされているかなど、さまざまな情報をもとに考えましょう。

地場産物を使った学校給食



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。献立の中から探してみよう。

11月の秩父地域や埼玉県産の食材を使った献立や郷土食の献立

- ごはん…太田産の彩のきずな使用
- かてめし…秩父地域の郷土食
- 彩の国メンチカツ…埼玉県産の豚肉使用
- 毛呂山ゆずゼリー…埼玉県産のゆず使用
- まゆたま汁…秩父地域の郷土食
- 鶏肉のかぼすソース…
吉田産や秩父地域産のゴールデンかぼす使用
- 秩父味噌サラダ…
秩父産の味噌や吉田産のえごま使用
- しゃくし菜スパゲティ…
秩父産のしゃくし菜使用
- 彩の国なっとう…埼玉県産の大豆使用
- 小江戸カレー…埼玉県の特産物のさつま芋使用
- 彩の国肉まん…埼玉県産の豚肉使用
- しゃくし菜そばごはん…
秩父産のしゃくし菜使用
- 高麗鍋風スープ…埼玉県の郷土食
- ライスボールパン…埼玉県産の米粉使用
- おっきりこみ…秩父地域の郷土食
- ゼリーフライ…埼玉県産の郷土食
- 彩の国サラダ…
埼玉県の特産物のさつま芋や小松菜使用
- 彩の国パオズ…埼玉県産の豚肉使用
- キャロットパン…埼玉県産の人参使用
- 彩の国シチュー…
埼玉県の特産物のさつま芋や小松菜使用

ほかにも、牛乳は秩父地域で育てられた牛から絞っています。

11月以外にも毎月のパンやめんに使用している小麦粉や精米も埼玉県産です。

「11月24日は和食の日」

11月24日は、『1(い)1(い)24(日本食)』の語呂合わせから「和食の日」と制定されています。

また、「和食：日本人の伝統的な食文化」は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。この日は、和食や日本の伝統的な食文化について家族で話題にしてみませんか？

