

きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年11月1日

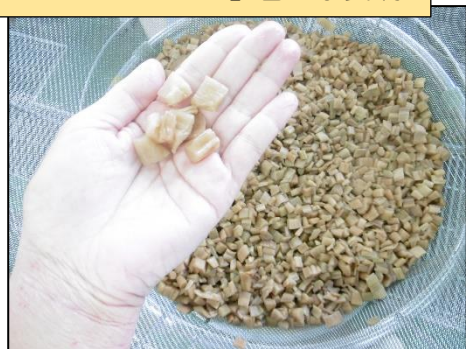
11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。新座市や埼玉県
の食材や郷土料理について知り、ふるさとへの理解と愛着を深め
てほしいと思います。

今日の給食は秩父地域の郷土料理で、かて飯、牛乳、みそポ
テト、野菜のごま和えです。お米の生産量が少ない秩父地域では、
ごはんの量を増やすために色々な具をまぜて食べていました。ま
ぜるという意味の「かてる」という言葉から、「かて飯」と呼ばれて
います。今日は、めずらしい「ずいき」という食材が使われていま
す。これは里芋の葉っぱと茎の間の部分を干したものです。

また、秩父地方には農作業の合間に食べる郷土料理がいくつかあ
り、「みそポテト」もその一つです。

今月もしっかり食べて、埼玉県のことを知しましょう！

ごはん「かてる」色々な食材



ずいきを戻したもの



糸昆布



高野豆腐



油あげは短冊切りにします

みそポテト



じゃがいもにまぶす衣をつくります



揚げて、みそダシをからめます