



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和5年11月30日

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県さいたまけんの郷土料理きょうど りょうりや、新座市にいざしでとれる農産物のうさんぶつをたくさん取り入れています。今日の給食きゅうしょくは、川口市かわぐちしがテーマの鉄骨てっこついなりいなりちらし、牛乳ぎゅうにゅう、いものじる、だんごみたらし団子です。

埼玉県さいたまけんの南部に位置する川口市かわぐちしは、『いもの まち 鑄物の町』として発展しました。『いもの 鑄物』とは、火で溶かした鉄などの金属を型に流して形をつくる技術ぎじゅつです。鑄物工場いものこうじょうには、火事を防ぐために“お稲荷様”が奉られています。そのような背景から、川口市のご当地グルメである「鉄骨いなり」が誕生しました。今日は、鉄分を多く含む食材きょう てつぶん おお ふく しょくざいをたくさん使い、給食向けにちらし寿司すしにアレンジしました。

鑄物汁いものじるは、その昔、鑄物工場むかし いものこうじょうで働いていた職人さんたちが栄養補給のために食べていたと言われているみそ汁はたら しょくにんです。最後にえいようほきゅう た い しる さいご加えるごま油くわ あぶら と てつが、溶けた鉄をイメージしています。

今日もしっかり食べて埼玉県のことを知りましょう！

いものじる
鑄物汁



煮干しでだしを取ります



ごま油を最後に加えます

みたらし団子



団子を計量し、たれをからめます

だんご かす めやす
お団子の数の目安

- 1、2年…3こ
- 3、4年…4こ
- 5、6年…5こ

※数はぴったりではありません

ません。
おぶん
多い分はおまけです♡

かわぐちしは、ここです！

さいたまけん
埼玉県

にいざし
新座市