給食室だより

令和５年12月１日

今日の給食はわかめごはん、牛乳、白身魚の野菜あんかけ、まゆたま汁です。

11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」では、埼玉県の郷土料理をたくさん紹介しました。今日から12月ですが、先月紹介しきれなかった埼玉県の郷土料理をもう１つ紹介します。

『まゆたま汁』は、埼玉県秩父地方の郷土料理です。秩父地方は山が多く、あまり農業に適した地域ではありませんでした。そこで、“蚕”を飼育し、蚕が作り出す“繭”から絹糸を作る産業が盛んでした。“繭”の出来がよくなるよう、繭の形の団子を作り、木の枝にさして飾りました。硬くなった団子は、汁に入れ煮て食べたことから、『まゆたま汁』と呼ばれるようになりました。寒い時期に、体が温まりおなかも満たされそうな料理ですね。

今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう！

白身魚の野菜あんかけ

魚に粉をまぶします

揚げた魚を数えます

野菜あんを作ります

魚に野菜あんをかけます

まゆたま汁

まゆたまに見立てた団子を、汁に入れます