

# ほほえみだより

令和2年11月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (227号)

## 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

埼玉県では11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食に埼玉県の食材や郷土料理を取り入れることで、ふるさとへの愛着を深めよう！という取り組みです。

松伏町でも埼玉県の食材や料理をたくさん提供する予定です。献立表に◆印がついていますので、探してみてください。



## 地産地消で地域を応援！

地産地消とは、「地域で生産された農林産物を地域で消費する」、また「地域が必要とする農林産物は地域で生産する」ことです。

生産者の顔が見える農産物を食べたり、一緒に収穫したりするなど

農林産物を通じて交流することにより、地域や農林業に対する理解が深まり、心・生活・地域を豊かにします。

皆さんも、地元で収穫されたお米や野菜を食べ、食欲の秋を楽しんでみてはいかがでしょうか。



## 埼玉県の郷土料理や食材



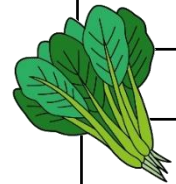
### しゃくし菜漬け

秩父の伝統野菜を使った漬物で、炒め物などの料理にも使われます。



### のらぼう菜

「野良にばーっと生えている」ことから名付けられた栄養満点の野菜で、小川町周辺の伝統野菜です。



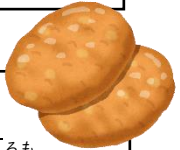
### 小松菜

八潮市・三郷市で栽培が盛んで、カルシウムや鉄分が豊富な緑黄色野菜です。旬は冬で、様々な料理に使われます。



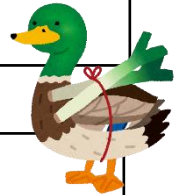
### つみっこ汁

水で溶いた小麦粉で作った「すいとん」と季節の野菜を入れた汁物で、本庄市の郷土料理です。



### ゼリーフライ

おからを使った、衣のないコロケの様な揚げ物で、行田地域で食べられています。たっぷりのソースが決めです。



### 鴨肉

越谷市には宮内庁ご用達の埼玉鴨場があることから、越谷市では特産の長ネギを合わせた「鴨ネギ鍋」が開発されました。

### ※保護者の方へ※

給食に使用される食材の産地情報は、松伏町ホームページ・給食センターにおいて公開しています。