

給食だより



11月になり、これからだんだんと寒い季節がやってきますね。体調を崩している人はいませんか？朝・昼・夕、3食しっかりと、早寝・早起きなど生活リズムを整え、元気に登校できるようにしましょう。

学校給食統一献立～10万人でいただきます！給食～

11月13日(火)は、市内の全小中学校が同じ献立の給食です。この日の献立は、さいたま市教育委員会とさいたま市学校栄養士会、シェフクラブ SAITAMA が連携して考案した、さいたま市内産の食材を活用したメニューです。同じ日に市内全校の児童生徒が食べることにより、子どもたちや保護者の皆さんに、学校給食やさいたま市産の食材にさらに興味や関心をもっていただくとともに、地域への愛着も一層深めることを目的としています。

※「シェフクラブ SAITAMA」:1990年設立。会員は、フランス料理「アルピーノ」をはじめとする16店舗(平成30年9月現在)。会員間の相互信頼のもと、更なる技術と知識の向上に努め、埼玉県における西洋料理の発展と地域貢献に取り組んでいます。



Menu

- ・さいたまシェフズカレー
- ・ごはん
- ・さいたまカリフローレサラダ
- ・牛乳



献立の特長

- ・さいたま市内産の米、さつまいも(カレー)、カリフローレを使用します。
- ・シェフクラブ SAITAMA が監修したさいたま市オリジナルのカレーソースを使用し、全校で同じ味のカレーを提供します。サラダのドレッシングは、シェフが考えたレシピで手作ります。



「さいたま市紅赤研究会」のみなさんが育てた

さつまいも

品種の特徴

- 紅あすま**…関東でよく見かける品種。紫がかった皮の色と、細長い形が特徴。
- 紅はるか**…2010年にできた新しい品種。焼くととても甘くなる。



さいたまヨーロッパ野菜研究会のみなさんが育てた

カリフローレ



カリフローレってどんな野菜？

カリフローレはカリフラワーの一種です。カリフラワーのように花蕾(花とつぼみ)が丸い塊になるのではなく、花の下の柄の部分(花の下の柄の部分)が細長く分かれ、スティック状になります。主に花蕾の部分を食べるカリフラワーに対し、カリフローレは花梗(花の下の柄の部分)が長く、黄緑色で、どちらかという花梗部分を食べます。



「さいたまヨーロッパ野菜研究会」のみなさんは、年間、約60品目の野菜を育てています！