



給食だより



令和5年 11月 志木第二中学校



11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食では、地元の食材や郷土食等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てることに努めています。埼玉県では米、小麦粉、大豆をはじめ、たくさんの作物を生産しています。この機会に埼玉県で採れる農作物や郷土食に目をむけ、同時に地産地消にも関心を持ってもらえたらと思います。

志木市由来の料理①「舟運いろはうどん」

舟運いろはうどんは、市制50周年という節目にご当地グルメとして開発されました。志木の栄えるきっかけとなった江戸時代の新河岸川の舟運において、「九十九里曲がり」と呼ばれた航行の際、船頭の目印となった神社（赤稲荷）と、志木のまちに存在していた水車をイメージしたうどんです。16日（木）の給食に登場します。

＜舟運うどんの条件＞

- ① 油揚げ（赤稲荷から）
- ② れんこんの輪切り（水車）
- ③ 赤い色の食材（赤稲荷の赤）



志木市由来の料理②「ミートライス」

老舗ソースメーカー「トキハソース」という会社の工場が、志木市内にあります。その工場では、ソースを作る際のろ過作業で出る野菜を使って「ソース屋さんのミートライス」という料理を販売しています。このミートライスが、2022年の志木市ご当地グルメ王決定戦でグランプリに輝きました。

今回、志木市内の各小中学校に、トキハソースのウスターソースととんかつソースを無償提供いただくことになりました。

13日（月）の給食ではこのソース類を使った、ミートライスが登場します。

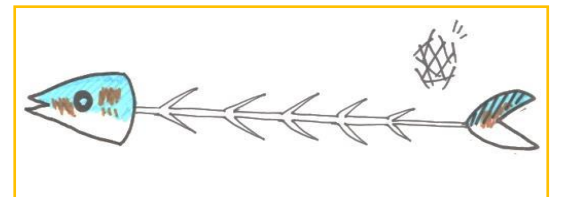
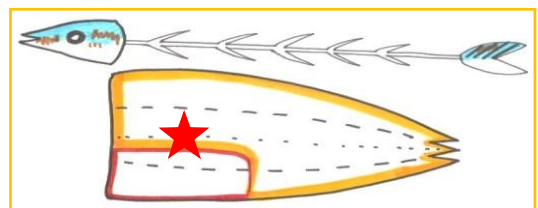
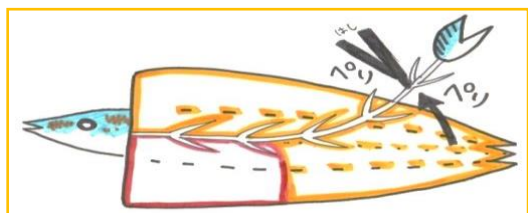
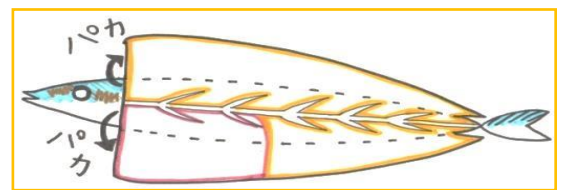
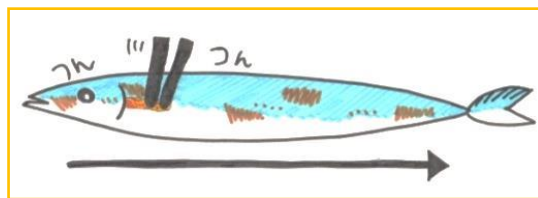
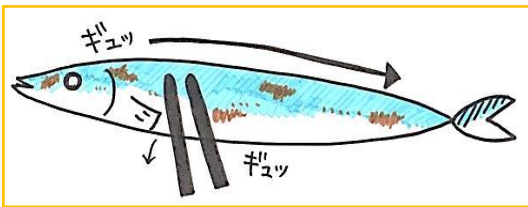


秋の味覚 秋刀魚の食べ方



先月に引き続き、今月の給食にも秋の味覚、秋刀魚が登場します。今月は、「秋刀魚の塩焼き」です。正しい手順で行うと、意外と骨がきれいに取れ、食べやすくなります。

- ① 秋刀魚**全体**を、箸で押します。
(押すことで、骨を外しやすくなります)
- ② 秋刀魚の**真ん中**に箸で線を入れます。
(※背骨が当たるところまで)
- ③ ②でつけた切込みから、秋刀魚の上の身を**上下に開く**ように身を広げ、取り外します。
- ④ **骨**を取ります。秋刀魚の身と骨が分かれまし！
- ⑤ 内臓付近(★)は骨が多いので、注意しましょう。
- ⑥ きれいに頭と骨だけ残ったら、大成功！
(小骨はすみにまともめましょう)



お話給食第1弾 「ぐりとぐらのカステラ」

10月20日、給食に「ぐりとぐらのカステラ」が登場しました。これは、絵本「ぐりとぐら」に登場するカステラをイメージして作られたものです。学校図書員の弘光さんにご協力いただき、各学年の廊下には「ぐりとぐら」の絵本だけでなく、図書室で借りることができるカステラのレシピ本なども掲示しました。

子供たちからは「カステラおいしい！」との声が多く聞こえ、全クラス完食でした。



学校でも掲示していた、「ぐりとぐらのカステラ」のレシピです。ぜひご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか。

<https://drive.google.com/file/d/1iHbzAt33HPBuvC3DNtB62SOoWFxmBZLX/view?usp=sharing>

