11月 給食センターだより

小鹿野町学校給食センター
2026年11月

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。
毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

いい和食の日



給食から学ぶ和食文化

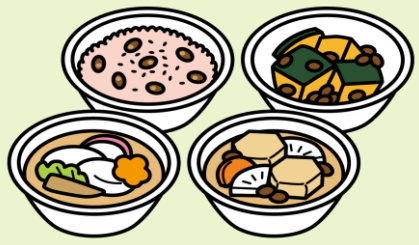
「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



11月は「彩の国　ふるさと学校給食月間」です。

埼玉県では、食育月間の６月と収穫の秋の１１月を「彩の国ふるさと学校給食月間」として地元産食材を取り入れた給食や郷土食への理解を通してふるさとへの愛着を深める学校給食活動を推進しています。

郷土料理

給食センターでは、小鹿野町産のきゅうり、じゃが芋、玉ねぎ、長ねぎ、なす、里芋、しゃくし菜漬けなどの地元産食材を季節に応じて取り入れています。11月の献立表に☆マークがついている料理は秩父地域や埼玉県の郷土食です。今年は「小鹿野町産かぼすゼリー」をはじめて給食に出します。小鹿野町両神の「ふるさと両神」さんで製造しているものです。

『すいとん』
小麦粉で作った生地と季節の野菜を煮込んだ汁物です。「つみっこ」や「とっちゃなげ」と呼ぶ地域もあります。

『県産納豆』
大豆の味がしっかりする、かみごたえのある大粒納豆です。

『しゃくし菜ごはん』
小鹿野町産のしゃくし菜漬けを使用した混ぜご飯です。しゃくし菜は、葉っぱの形がご飯を盛るときに使用するしゃくしに似ていることから、そう呼ばれるようになりました。

『小鹿野町産かぼすゼリー』
黄色く完熟した黄金かぼすのゼリーです。

『小江戸カレー』
小江戸と呼ばれる川越の特産品である、さつまいもを使用したカレーです。

『県産にんじん焼売』
埼玉県産のにんじん入りのオレンジ色の焼売です。

『味付きチキンカツ』
わらじカツは豚肉で作りますが、鶏肉を使用します。揚げたカツにあまじょっぱいたれをからめます。

『けんちん汁』
神奈川県発祥と言われている野菜と豆腐などを使用した具だくさんの汁物です。

『みそポテト』
じゃがいもの天ぷらに甘い味噌だれをかけたものです。

『肉うどん汁』
埼玉県産の地粉うどんを肉汁（豚肉）に浸して食べましょう。

『かてめし』
お米の生産が少なかった地域で、ご飯の量を増やすために具材を加えたことからできた料理とされます。給食では、酢飯に甘辛く煮た具（ごぼう、にんじん、油揚げ等）を混ぜています。

お知らせ

給食センターブログ開設中。ぜひ、アクセスしてみて下さい。
http://oganokyushoku-center.blogspot.jp

QRコードでもアクセスできます！