

11月

給食だより



渋谷区立笹塚小学校

給食目標「郷土の味にふれよう」



郷土料理とは、その地域ならではの食材を使いその地域独自の調理法でつくられた料理です。料理一つ一つにその地域の歴史や文化、自然風土、食材の旬を感じることができます。日本人の健康な心身を育んできたこの伝統的な食文化を、学校給食を通して子供たちに伝えていきます。



【11月の郷土料理】



11月10日（月）福岡県【がめ煮】

・福岡県の代表的な煮物料理です。鶏肉や根菜をじっくり煮込んだ、旨味たっぷりの料理です。昔からお祝いの席などで食べられてきた料理で、地域の人々の温かさが感じられます。福岡県には『がめくりこむ』という方言があります。これは「寄せ集める」という意味があります。たくさんの野菜や肉などを寄せ集めて作っているので「がめに」と呼ばれているそうです。

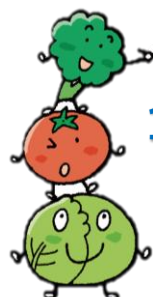
11月19日（水）新潟県【はりはり漬け風サラダ】

・雪の多い新潟県では、冬を越すための保存食として作られていた干した大根を使った「はりはり漬け」が昔から親しまれています。噛むと「はりはり」と音がすることから名前がつけました。給食では、切り干し大根の他にハムや春雨をいれてサラダ風にアレンジしています。

11月27日（木）北海道【さんまの松前煮】

・松前煮は、北海道の松前地方で生まれた料理です。昆布と魚（給食ではさんま）を甘辛く煮込んだもので、海の恵みを感じられる味わいです。昆布・にんにく・しょうがと一緒に大きい釜で煮て作ります。骨も食べられる位やわらかく煮る予定です。昆布のうま味と一緒に味わってほしいと思います。

【11月の地場産物】



11月17日（月）【島さつまあげのおでん】

東京都八丈島産の『キハダマグロ』が入ったさつまあげを入れた具たくさんのおでんを提供します。

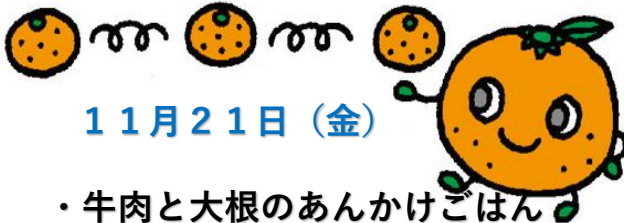
9種の具材と一緒に八丈島の魚のうま味を感じてほしいと思います。



【コラボ給食with服部学園】

令和3年度からスタートした「渋谷ワンダフル給食プロジェクト」は、令和6年度をもって終了しました。なお「学校法人服部学園 服部栄養専門学校」とのメニュー開発は、引き続き継続していきます。

令和7年度は、服部学園のシェフが考案した和食・洋食・中華料理を提供します。



11月21日（金）

- ・牛肉と大根のあんかけごはん
- ・中華風和え物
- ・わかめ卵スープ
- ・牛乳

香港では専門店があるほど人気の牛肉料理です。今回はご飯にかけて提供します。八角の香りと大根の甘みが体を元気にしてくれます。大根のほろ苦い甘みと牛肉のとろけるような旨味が合わさり、コクのある味わいに仕上がっています。香港の味を楽しみましょう。



11月28日（金）

- ・黒砂糖パン
- ・カポナータ風パスタとシチリア風肉団子
- ・オレンジゼリー
- ・牛乳

南イタリア・シチリアの郷土料理「カポナータ」と、甘酸っぱく仕上げた「シチリア風肉団子」です。カポナータはナスやズッキーニなどの野菜を酢と砂糖で煮込んだ料理で、冷やしても美味しく食べられます。肉団子も同じくレモンを皮ごと使い、甘酸っぱく仕上げます。シチリアの味を味わってください。



【11月のおはなし給食】

11月5日（水）【おだんごスープ】

「おだんごスープ」角野栄子・文 市川里美・絵

11月13日（木）【ほうれんそうマンのサラダ】

「へんし〜んほうれんそうマン」みづしま志穂・作 原ゆたか・絵

11月18日（火）【五目うどん】 【さつまいもの天ぷら】

「うどんドンドコ」山崎克己・作

「物語からうまれたおいしいレシピ①日本のお話レストラン」

金澤磨樹子・今里衣・監修

11月27日（木）【さんまの松前煮】

「落語絵本 めぐろのさんま」川端誠・作 絵

