

11月

# 給食だより

令和 5年 11月 1日  
渋谷区立笹塚小学校  
校長 西田 香  
栄養士 高野 愛梨

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2日（木）【のっぺい汁】佐賀県の郷土料理

・佐賀県の家庭料理の1つです。片栗粉でとろみをつけることを「のっぺ」「のっぺい」と言い、とろみをつけた汁に根菜をいれるのが特徴で「ぬっぺいじる」とも言います。

### 11月20日（月）【吉野汁】奈良県の郷土料理

・奈良県の吉野山が葛の産地であることからすまし汁に葛でとろみをつけた特徴の料理です。とろみのある汁なので冷めにくく体が温まるのが特徴です。

### 11月30日（木）【あちゃら漬け】福岡県の郷土料理

・季節の野菜と赤唐辛子を和えた酢の物です。ポルトガル語で野菜や果物の漬物を意味する「achar（アチャール）」が語源とされています。「あちゃら漬け」は、安土桃山時代から江戸時代初期にかけて行われた南蛮貿易により伝わったといわれています。

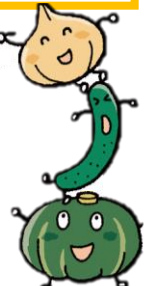
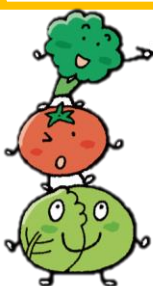
## 【11月の地場産物】

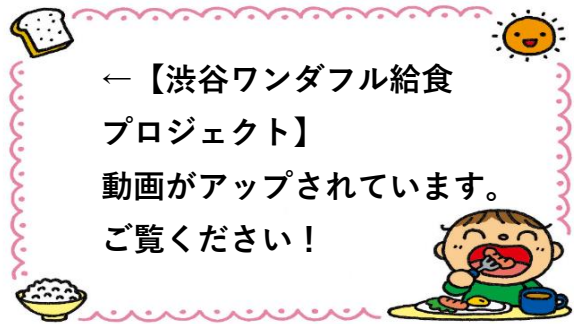
### 11月17日（金）【大蔵大根の旨煮】

とうきょう元気農場（東京都八王子市）で栽培された大蔵大根を使います。

大蔵大根は今から50年ほど前まで東京都杉並区や世田谷区でたくさん育てられていました。先まで太さが同じで皮が柔らかく、甘みのあるのが特徴です。

笹塚小学校のみなさんに東京生まれの大蔵大根を食べて欲しいと思い、夏に種をまいてもらいました。大蔵大根は大きく育っているようですよ。楽しみですね。





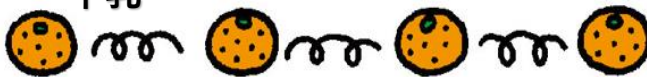
←【渋谷ワンダフル給食プロジェクト】  
動画がアップされています。  
ご覧ください！

## 【11月のワンダフル給食】



11月28日（火）

- ・きりたんぼ
- ・畑のキャビアと菊のお浸し※
- ・抹茶とチョコの蒸しケーキ
- ・牛乳



11月は秋田県の郷土料理の【きりたんぼ】です。

秋田県大館地方のあきたこまちを炊き上げ、職人の手作業で、1本1本丁寧に秋田杉の串に巻き付け焼き上げたきりたんぼを使います。

「畑のキャビア」と呼ばれる「とんぶり」という穀類と菊を使った秋らしいお浸しもお楽しみに！

※「とんぶり」を使用します。



## 【保護者の皆様へ 大切なお知らせ】

11月28日（火）ワンダフル給食にて、「とんぶり」という食材を使用します。

「とんぶり」は「ホウキギ」という植物の実です。

商品取り扱い業者による規格書によりますと、アレルギー表示は「無」となっております。

ご心配な場合は担任か栄養士までご連絡ください。

