

11月給食だより




にいざしりつけだしょうがっこう
新座市立池田小学校

あき ふか 秋が深まってきて、あさゆう ひ こ ま 朝夕の冷え込みも増してきました。いぶく ちょうせつ 衣服の調節をこまめにし、きそく 規則
ただ 正しい食生活を心がけて、たいちよう くず 体調を崩さないようにしましょう。11月の給食は楽しい企画
がたくさんあります。まいにちげんき どうこう きゅうしょく 毎日元気に登校し、給食をしっかり食べましょう。

11月は彩の国ふるさと学校給食月間


さいたまけん 埼玉県では、しょいくげっかん 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」
じもとさんしょくざい 地元産食材の一層の活用を図るとともに、じもとさんしょくざい 郷土食等への理解を通し
てふるさとへのあいちやく ふか 愛着を深める学校給食活動を推進しています。

いけだしょう 池田小ではさいたまけんさん 埼玉県産、にいざしさん 新座市産の食材を取り入れた給食、きゅうしょく 郷土料理の提供や、ち
いき 地域の方を招いての給食交流会を予定しています。




埼玉県マスコット「コバトン」


11月に使用予定の埼玉県産食材




こめ
米




しゃくし菜漬け




みそ
大豆・米



新座市イメージキャラクターゾウキリン




だいこん
大根




きとしま
里芋




こまつ菜
小松菜




にんじん
にんじん



しょうゆ
大豆・小麦



ぱん・ちゅうか
パン・中華めん
小麦粉の一部



きゅうにゅう
牛乳

としよしつ
図書室コラボ
えほん
絵本の
ごはん

11/7~9

どくしょ あき 読書の秋です。いけだしょう としよしつ 池田小の図書室には、た もの りょうり どう 食べ物や料理が登
じょう ほん 場する本がたくさんあります。11月7~9日、図書室にある絵
ほん どうじょう りょうり きゅうしょく ていきょう 本に登場する料理を給食で提供します。こんだてひょう み
の絵本の料理なのか かんが 考えて
みてください。ヒントはとしよしつ 図書室
まえ ろうか けいじぶつ 前の廊下にある掲示物です。





10月から始まった「都道府県ごはん」の企画、11月は残りの3メニューを提供します。当日のお昼の放送もだんだんレベルアップしていますので楽しみにしてください。

11/1

5-1 サーターアンダギー



サーターアンダギーは表面が硬く、中はサクサクのお菓子です。

誕生したきっかけ

昔、琉球王朝で働いていた料理人たちが、中国へ渡りました。中国には「カイコウショウ」という菓子パンがあり、帰国した琉球の料理人がそのレシピを持ち帰りました。そして作ったのがサーターアンダギーだといわれています。

11/10

六年三組が選んだ喜多方ラーメン

喜多方ラーメンは日本三大ラーメンの一つです。福島県喜多方市発祥のラーメンです。喜多方市は人口当たりのラーメン店の数が日本一だといわれています。皆さんぜひ、美味しく食べてください。



11/27

5-2が選んだきりたんぼ

きりたんぼの名前の由来には、いろいろな説があります。

むかし、ガマの穂を「たんぼ」といったからとか、短穂槍（短い穂のついたけいこ用のヤリ）に形が似ていたことから名づけられた、などと考えられています。



味わって食べてください。



お昼の放送で全校児童に説明しています。

5年生家庭科
コラボ企画

第3回

栄養教諭からの挑戦状

めざみかくおう
目指せ、味覚王!



「あなたはお米の産地を当てられますか?そして、みそ汁に使われているだしの違いを見抜けますか?」

食べ比べイベントも3回目となりました。今回は何人正解できるでしょうか。

11/20~22 みそ汁チャレンジ(だしだけが違うみそ汁を3日間提供し、食べ比べます)

11/29~30 ごはんチャレンジ(産地の違うお米のご飯を2日間提供し、食べ比べます)

給食レシピ

マドレーヌ

4人分

食品名	分量	目安量・下処理・説明
薄力粉	56g	合わせてふるう
ベーキングパウダー	2g	
鶏卵	60g	割って溶きほぐす
上白糖	48g	湯せんで溶かしバターにする
バター	44g	
マドレーヌカップ	4枚	

〇作り方

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ②①と鶏卵～バターまでを混ぜる。
- ③マドレーヌカップに流す。
- ④オーブンで焼く。(160℃20分目安)
※機種によって様子を見てください。

※分量は、廃棄部分を含まない、正味重量です。