

☆毎月19日は食育の日☆

きゅうしょくだより 11月



～11月は彩の国ふるさと学校給食月間です！～

埼玉県ではいろいろな農産物がとれる11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。深谷産や埼玉県産の食材を使った献立や、郷土料理を取り入れて、自分が住んでいる地域に愛着をもってもらうとする取り組みです。地域で生産したものを地域で消費するという意味を持つ「地産地消」は、新鮮な食べ物が食べられ、食料自給率を上げることにもつながります。

そして、今年は渋沢栄一翁が亡くなって90年になります。深谷市では全校で、命日である11月11日に、栄一翁にかかわる教育活動を行います。給食でも「渋沢栄一給食」として栄一翁に関する献立を出します。栄一翁の91年間の活躍と、「野菜王国」深谷の魅力を一食にまとめました。

渋沢翁語らいの日 渋沢栄一給食



にぼうとう (11月11日)

深谷市出身の渋沢栄一翁は、地元に戻ってきたとき、「ぜひ、にぼうとうが食べたい」と言って、生家「中の家(なかんち)」で地元の人とにぼうとうと一緒に食べたといいます。これは、栄一翁が若かった頃、裏の田んぼで稲刈りをした後に食べたにぼうとうの味が忘れられずに、地元に戻るたびに食べたがったと言われているのですが、地元の人にあまり気を遣わせたくない栄一翁が「自分が来た時は、にぼうとうやいも・ナス等の野菜の煮物が何といても一番のふるさとのごちそうだ」と言って、地元の人たちへの気配りをしたようです。

これは、栄一翁が愛読していた「論語」の中にある「忠恕(ちゅうじょ)の精神(まごころと思いやりの精神)」につながるものとも考えられます。

ステンドグラスキッシュ風

栄一翁がフランスで食したフランス料理のキッシュに似せた料理です。東京での住まいである「青淵文庫」に残されている色鮮やかなステンドグラスをイメージしました。

深谷産ブロッコリーのごまごまサラダ

ふかや園芸協会から無償でいただくブロッコリーを使います。ふかや園芸協会とは、深谷市内の野菜農家を中心となった約600名のグループで、ブロッコリー以外にキュウリやねぎも作っています。



小江戸カレー (11月5日)

川越は昔から「小江戸」と呼ばれ、さつまいもの有名な産地です。それにちなみ、さつまいもが入っているカレーを小江戸カレーとしました。

埼玉 150 周年記念パン

(11月16日)

今年の11月14日で埼玉県が誕生して150周年になります。それを記念したパンができました。形は埼玉県の県章をイメージしたもので、埼玉県産のにんじんを使ったにんじんピューレ入りのパンです。150周年ロゴを使った限定デザインの包装です。

お富ちゃん給食 (11月12日)

群馬県富岡市と深谷市の友好関係を記念した献立です。世界遺産の富岡製糸工場は、深谷市出身の渋沢栄一・尾高惇忠・荏塚直次郎の3名が建設や初期の経営に大きなかわりを持っていました。

「ホルモン揚げ」は、70年ほど前に富岡市内のお店で作られたのが始まりです。

「上州サラダ」は、群馬県特産のしらたきを使ったサラダです。

「こしね汁」は、富岡市名産のこんにゃく、しいたけ、ねぎを材料にした料理で、3つの主な材料の頭文字をつなげて名前にしました。



かてめし (11月15日)

秩父地方に伝わる郷土料理です。かてめしとは、混ぜ合わせるという意味の「かてる」が語源になっています。季節の野菜やきのこなどを混ぜて量を増やして食べていたことから、この名がつけました。

栄一翁の巻萬のり

(11月17日)

栄一翁が2024年に新一万円札の肖像画に選ばれたことをお祝いして、オリジナルデザインのパッケージの味付けのりができました。ご飯を巻いて食べてください。

ラポール給食 (11月30日)

「ラポール」とはフランス語で「架け橋」という意味を持ちます。栄一翁は、27歳の時に徳川幕府使節団の一員としてパリ万国博覧会へ出席するため、フランスへ向かいました。また、30歳の時には、富岡製糸場設置主任として建設にもかかわっています。フランス、深谷、富岡の3つの地を、渋沢栄一翁を架け橋としてつないだ献立になっています。

「ヌイユ・ラタトゥイユ」は、野菜をたくさん使ったフランスの煮込み料理「ラタトゥイユ」に平打ち麺(ヌイユ)を合わせました。

「マスタードチキンフリット」のフリットはフランス料理で揚げ物料理の事です。

「シルクサラダ」は、糸かまぼこを、富岡製糸場で作られていた生糸に見立てたサラダです。