



# ほほえみだより



令和6年11月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (271号)

## 11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です

埼玉県では11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食に埼玉県の食材や郷土料理を取り入れることで、ふるさとへの愛着を深めよう！という取り組みです。

松伏町でも埼玉県の食材や料理をたくさん提供する予定です。献立表に◆印がついていますので、探してみてください。



## 地場産物のよさを知ろう！



自分たちの住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。

地場産物は、生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。

また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えると、地域の自然や歴史をすることにもつながります。



## 埼玉県の郷土料理や食材

### みそポテト

じゃがいもに衣をつけて揚げ、甘めのみそダレをかけた秩父の名物です。

### 彩花みそ

埼玉県産の大豆と米を使って作ったみそです。秩父の味噌屋さんが作っています。

### 深谷ねぎ

深谷市の名産品。収穫期によって、「春ねぎ」「夏ねぎ」「秋冬ねぎ」に分かれます。13日に出る餃子に入っています。

### 呉汁

大豆を水に浸し、すりつぶしたものを「呉」といいます。その「呉」をみそ汁に入れたものが「呉汁」です。



### 小江戸カレー

川越市は、古い町並みや武家屋敷など江戸時代の面影を残しており、「小江戸」と呼ばれています。さつまいもが有名なことから、そのさつまいもを入れたカレーを「小江戸カレー」と名付けました。

