

給食だより 12月号

令和5年12月1日
さいたま市立浦和中学校 給食室



～今月の給食より～さいたま市の特産物・くわい～

くわいは、芽が勢いよく出ることから縁起がよいとされ、お正月料理やお祝いの席に欠かせない野菜です。給食では、限られた時期に味わうことができる地場産物として、毎年くわいを使った料理を献立に取り入れています。さいたま市はくわいの産地としても有名で、給食では普段小松菜をおさめていただいている緑区の若谷農園さんで収穫された新鮮なくわいを使います。今年は、素揚げしたくわいを味付けした具と一緒にご飯に混ぜ込んだおなじみの「くわいご飯」と、「手作りピザパン」の具材として味わいます。



地産地消は環境にも良い！！



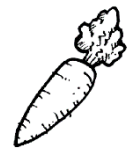
くわいの収穫の様子です。厳しい寒さの中、冷たい水に腰までつかりながらの作業です。

11月には2つのフランス料理を実施しました。(クリテリウム献立)



11月2日(木)

バターロール 牛乳
貝のキッシュ にんじんのラペ
ジュリエンスープ みかん



※ 「キッシュ(quiche)」という名前の由来は諸説ありますが、ドイツ語でケーキを意味する「kuchen」、あるいはロレーヌ地方の言葉で料理を意味する「kich」から来ていると言われています。この日はドリームティーチャーで、ツールドフランスで何度も優勝しているドイツ人の「マルセル・キッテル」さんが来校し生徒と交流しました。

パレスホテル大宮の八田英昭氏を迎えての「シェフ給食」



11月24日(木)

ソフトフランスパン 牛乳
サーモンのフリカッセ白菜のクリームソース
リヨネーズポテト
県産キウイフルーツのゼリー

※ リヨネーズとは、「リヨン風」という意味です。リヨンとはフランスの都市名で、この名のついた料理は玉ねぎを多く使っています。蒸したじゃがいもと玉葱を揚げて、バターで炒めたベーコンと合わせました。

給食委員長からのお礼の言葉と、委員代表から花束を贈りシェフからご挨拶をいただきました。

