

いただきます!



～地域のめぐみ、いただきます!～ 町内の小・中学校で 「埼玉150周年記念給食」 が提供されました。

越生町内の小・中学校では、埼玉県誕生150周年を記念して、県ゆかりの偉人にちなんだ給食を、11月中に日替りで提供しました。

この給食は、小林栄養教諭が、「子供たちに郷土の歴史や文化、偉人を知ってもらいたい」「学校給食でも埼玉県誕生150周年をお祝いしたい」との思いから、地域のみなさんの協力のもとに作り出したものです。今月の特集では、11月12日に提出された、渋沢栄一と渋沢平九郎にちなんだ給食を取り上げます。

食育の授業を受けてどうだったか
子供たちに聞いてみました



食べ物を粗末にしないように好き嫌いせず給食を食べるようにします。

食事のマナーが国ごとに違うことを知りませんでした。小林先生の言う食事のマナーを守っていきたいと思いました。

表紙の写真は食育授業の一環

10月19日、越生町在住の鈴木さんの畑にさつまいもを収穫しました。収穫した品種は「紅あずま」「べにはるか」

「安納芋」の3種類。収穫をした子供たちは元気がいっぱい穴を掘り、収穫を大いに楽しんでいました。この時のさつまいもは左のページで紹介する「鈴木さん家のさつまいも黄金飯」に使われています。

平九郎のかあぶり春巻
越生町特産品のゆず胡椒と、発酵食品の秩父名物「しゃくし菜漬け」や納豆、チーズを使用しました。この春巻きは、平九郎が粘り強く顔振峠を走り抜ける姿をイメージし、食で奥武蔵の険しい峠越えを果たした越生町と飯能市を融合させた料理になっています。

武州カレー煮ぼうとう
渋沢栄一が愛した郷土の味が「煮ぼうとう」です。季節の野菜と幅広い麺を煮込みとろみがつき体も心も芯から温まる埼玉県民食です。
最近、和食離れから、野菜がたっぷり入った醤油仕立ての煮ぼうとうの給食は子供たちには不人気でした。そこで好きなカレー味にすることにより人気メニューになりました。



大附みかん
埼玉は、みかん北限の地といわれ、寒暖差の大きい隣町のとしがわ町では甘くておいしいみかんができます。大附みかん山の附さんが栽培した無農薬みかんです。

元気百梅サラダ
越生町の梅を使って作ったサラダです。はちみつ梅のような甘酸っぱさが子供たちに人気です。



鈴木さん家のさつまいも黄金飯
秩父市は日本通貨発祥の地といわれ、小判に見立てた黄金飯という郷土料理があります。きびやあわ、栗などを入れて米を黄金色にしたご飯です。埼玉のさつまいもは全国的にも有名で、給食では、農家の鈴木さんの家で育てたさつまいもが使われました。



鈴木さんご夫妻

食育の授業で
食の大切さを教える

渋沢栄一に扮する小林栄養教諭が給食の前に食育の授業を行いました。日本における食事のマナーの歴史、世界の食事のマナー、そもそも食事のマナーとはなぜ存在するのかといった点にも触れ、子供たちと共に考える授業を行いました。児童たちは食の大切さを認識したようでした。



渋沢栄一に扮する小林栄養教諭

好き嫌いせず、残さないように実践しています

子供たちは、給食を食べる前に量が食べられない人は少なくし、たくさん食べられる人は増やして調整をしています。最後に、その週の給食当番の人が下膳の食器を確認します。ご飯粒や食べカスがなければ、子供たちでチェックし合います。食品ロスのことも子供たちで考え、ロスを少なくしようと考えています。私たちが、日常生活で食品ロスが出ないように心がけていきましょう。



残しものない!

美味しかったです! ごちそうさまでした!

