

今週の給食

11/2~11/6



- 11月2日(月)
- ・蓮田焼きスパ
 - ・千切り野菜のスープ
 - ・スパイシーチキン
 - ・バナナケーキ
 - ・牛乳

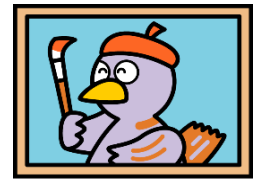
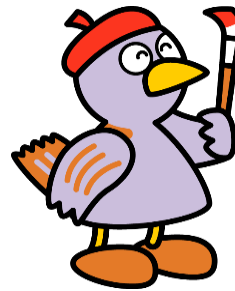


蓮田焼きスパ

別名「おやじ焼きスパ」とも呼ばれている蓮田市のご当地料理です。蓮田市立蓮田南小学校の在校生や卒業生、そのお父さんたちが開発したソース味のスパゲッティのことを言います。スパゲッティを使いますが、味は焼きそばです。開発された当初は、ソース味のみでしたが、現在では、塩味もあります。また、蓮田市で4月に開催されるさくらまつり限定で「さくら焼きスパ」が登場するそうです。



11月3日(木)
文化の日



- 11月4日(水)
- ・バターライス
 - ・野菜スープ
 - ・ハンバーグのきのこソース
 - ・ピクルス
 - ・牛乳



彩の国ふるさと学校給食月間

埼玉県では、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」としています。埼玉県や朝霞市で収穫される食材を給食に取り入れることや、郷土料理の紹介を通して、ふるさとへの愛着や感謝の心を深めることを目的としています。11月の献立表でも、埼玉県産の食材や郷土料理について紹介していますので、ぜひご覧ください。



- 11月5日(木)
- ・豆腐ラーメン
 - ・ポテト春巻
 - ・もやしのナムル
 - ・牛乳



豆腐ラーメン

さいたま市のご当地グルメ「豆腐ラーメン」。こってり味の「ラーメン」とさっぱりとした「豆腐」の組み合わせが面白いラーメンです。鶏ガラベースのスープの上に、絹豆腐とひき肉のあんかけをかけたものです。マーボー豆腐のように見え、インパクトがあります。しかし、辛味がないため、たくさんの人に親しまれています。

さいたま市
豆腐ラーメン



- 11月6日(金)
- ・かてめし
 - ・トマトのかきたま汁
 - ・ぶりのゆずみそ焼き
 - ・里芋のそぼろ煮
 - ・牛乳



かてめし

秩父地方で、ひな祭りや八十八夜、お盆の入りになどの行事に作られている郷土料理です。旬の野菜や油揚げが入った炊き込みご飯です。秩父地方では、お米の収穫量が少なかったため、ごはんの量を増やす具(=かて)を加えていたことから、かて飯という名前がつけました。

