

秋が深まり、まもなく冬の足音も聞こえてきます。今月は23日に勤労感謝の日があります。私たちの食生活は、農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や、配送をしたり食事をつくったりする人たちなど、さまざまな人たちのおかげで成り立っています。感謝の気持ちを込めて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。



## 11月は彩の国ふるさと学校給食月間です！



埼玉県では、『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。埼玉県は農業が盛んで、多くの農作物が作られています。小松菜やくわい、ブロッコリーは全国でもトップクラスの生産量があります。私たちの住んでいるさいたま市は、小松菜や里芋、さつまいもの生産量が多く、くわいは県内で1番の生産量と言われています。「地産地消」が勧められていますが、それは採れたての野菜が新鮮でおいしいからという理由だけでなく、輸送距離が短くなることで環境にも優しいからです。11月の給食では、埼玉県やさいたま市で生産された野菜をたくさん使った献立や、埼玉県の郷土料理を取り入れていく予定です。楽しみにしていてください。

## いくつ知っている？！埼玉県の郷土料理

郷土料理とは、その土地で昔から食べられてきた料理のことです。その土地でとれる食べ物や、昔からの暮らしの工夫がつまっているため、その地域の文化や歴史をることができます。埼玉県では小麦の生産が盛んなことから、小麦を使った郷土料理が多くあります。また、野菜の栽培も盛んで、いろいろな種類の野菜を使った郷土料理もあります。この機会にぜひ、お家人と一緒に調べてみてください。



いがまんじゅう  
【鴻巣市】



ひやじる  
【川島町】



かてめし  
【秩父地方】



みそポテト  
【秩父地方】



ごじる  
【県内全域】



ゼリーフライ  
【行田市】



つみっこ  
【本庄市】



## 食材は動植物の命



私たちは、毎日さまざまな食材を食べて生きています。米や魚、肉、野菜やきのこ、果物などは、もともとは動物や植物の命です。つまり、食べるということは命をいただくということなのです。食事の前のあいさつである「いただきます」には、命をいただくことへの感謝の気持ちが込められています。心を込めて食事のあいさつをし、できるだけ残さず食べることで、いただいた命を無駄にしないようにできるといいですね。