

にいざ



給食だより

令和7年 11月



©新座市 2010

暦のうえではもう冬です

2025年の立冬は11月7日。朝晩は冷え込むようになり、冬の足音が近づいてきました。日暮れが日ごとに早くなりますが、日中はたくさん遊び、バランスのよい食事と十分な睡眠で、寒さに負けない体づくりをしていきましょう。

～新座市は11月1日(土)に市政施行55周年を迎えます～

今月は、新座の郷土料理“うどん”にちなんで、肉汁うどんを「埼玉県民の日」の14日(と28日)に出します！

昔から武蔵野の大地は稲作に適していない土地柄で、稲の代わりに麦やサツマイモなどが多く作られていました。お盆や正月、結婚式等、人が集まる特別な時に取れた小麦を粉にし(地粉)、手打ちうどんでおもてなししていたそうです。

黒っぽい粉の麺で、つけ汁にゆでて水で冷やしたこしのあるうどんをつけて食べる“つけうどん”が特徴です。

HAPPY BIRTHDAY



●献立紹介コーナー● 11月

12・26日 照り焼きチキン丼【新メニュー】

照り焼きチキンに炒めた玉ねぎ・人参を併せてきざみのりとマヨネーズタイプドレッシングをかけた丼ぶりです。

7・21日 いりどり・焼きするめ【いい歯の日献立】

根菜類入りの煮物、噛んで食べるとじっくり味が出てくるするめをいい歯の日に出します。



4・18日 かがやけきりんスープ

【北野保育園ばいナップる組リクエスト汁】

七夕の際のお星さま汁(星型のふ、そうめん、人参)に白菜を加えたすまし汁です。

5・19日 大学いも 25日 りんごとさつまいものケーキ

秋の味覚“さつまいも”を使った料理です！

お誕生会 もみじごはん

秋の紅葉をイメージした人参入りのごはんです！

家庭で作りやすいようにアレンジした、保育園給食レシピを市HPに掲載しています。ご家庭でも作ってみてください♪

●11月掲載レシピ 里芋とじゃこのごはん

★★食育クイズ★★

細くて長いごぼうは、どの部分を食べているでしょう？

わかるかな。

①根(ね)

②枝(えだ)

③花(はな)