

♪ 東秩父村の学校給食 ♪

～ 5月19日（水）の献立 ～

実際の
給食



5月19日の給食は、東松山市の郷土料理「やきとり」をアレンジした「やきとんごはん」と、すいとん・野菜ソテーの献立です。

郷土料理とは、その土地に伝わる、その土地ならではの伝統的な料理のことです。給食では、この郷土料理を大切にしたいという思いから、埼玉県の郷土料理や各県の郷土料理を定期的に登場させていく予定です。

東松山市では、鶏肉ではなく豚肉を串にさし、炭火でじっくり焼いたものを「やきとり」といいます。特にかしら肉（豚のほほとこめかみの部分）を使って作るのが特徴です。これは、昭和30年代に利用価値が低いとされていた豚のかしら肉に着目し、辛味噌のたれを用いてやきとり風に調理したのが始まりとされています。

問合せ 教育委員会事務局 ☎82-1230

槻川小学校5年生

田植えを体験

5月28日（金）、槻川小学校5年生が保泉文伺さん（坂本）をはじめとした講師の方々にご指導いただき田植えを行いました。天気にも恵まれ絶好の田植え日和。児童たちは泥だらけになりながらも熱心に作業しました。

農家の方々が丹精込めて毎年田植えをしてきているからこそ、おいしいお米を食べることができ、のびのびと肌で感じる貴重な経験ができ、とても有意義な時間を過ごすことができました。

