

給食で多くの食の経験を  
給食のメニューを考えると、  
普段の生活では食べる機会のないよ  
うな料理や食品も食べて、たくさん  
の食の経験をしてみたいと思っ  
て考えています。この「日本全国味  
めぐり」の取組みも、その思いから  
始まりました。そして、今は新型「  
ロナウイルス」が猛威を振るっていま  
す。そんな状況では県外へ旅行に行  
くことができません。なので、せめ  
て給食だけでも日本各地の料理を食  
べてもらうことで、その土地を旅行  
した気分を少しでも味わってもらえ  
れば、と思っています。

「日本全国味めぐり」のメニューは、  
基本的にその季節に合わせて考  
えています。7月は夏のイメージの沖  
縄県だったり、10月は戻りガツオの時  
期なので、戻りガツオの有名な高知  
県にしたり、といったように考  
えています。児童生徒からは「シークワ  
ーサータルトはさっぱりしておいし  
かった」「とんこつラーメンは今まで  
食べたラーメンで一番おいしかった」  
といった声をもらいました。とても  
嬉しく思っています。

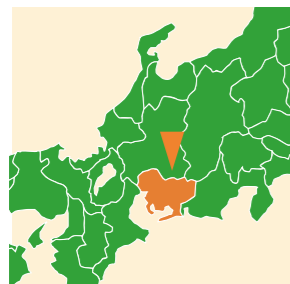
これからは、定番の料理以外にも  
新しいメニューを取り上げて、食  
べたことのない料理や食品にも抵抗な  
く、ワクワクして食べてもらいたい  
と思っています。新しいメニューに  
は、これからもちゃんと解説をつけ  
ていきますので、もっとたくさん  
食の経験をしてくださいね。

給食には魔法がかかっている  
私は、給食には「何でもおいしく  
食べられる魔法」がかかっている  
と思っています。「家庭から「嫌いな  
ものでも給食なら食べています」と  
いった嬉しい声もありました。私自  
身、子どものころ、給食がすごく好  
きで、いつも完食して、おかわりも  
たくさんしていました。そして、そ  
の思い出が今につながって、この仕  
事をしています。今、給食を食べて  
いる皆さんにも、この給食が思い出  
として残ってもらいたい。将来、  
何かを決めるときのきっかけとなっ  
てもらえると嬉しく思います。



栄養士  
豆田美咲さん  
「好きな食べ物はカレーです。嫌いな食べ物はありません！」

12月のメニューをいち早くご紹介！



## 12月 愛知県

メニュー  
味噌煮込み風うどん、手羽先味からあげ、キャベツソテー

月に1回の特別な給食の日。その日には、子どもたちが多くの食の経験ができるように、との  
想いが込められていました。おいしいものは日本中にあります。それを経験することで、日本  
各地の良いところ、そして、今住んでいる埼玉県やときがわ町の良いところを、改めて考えて、  
感じてみてくださいね。

## 7月 沖縄県



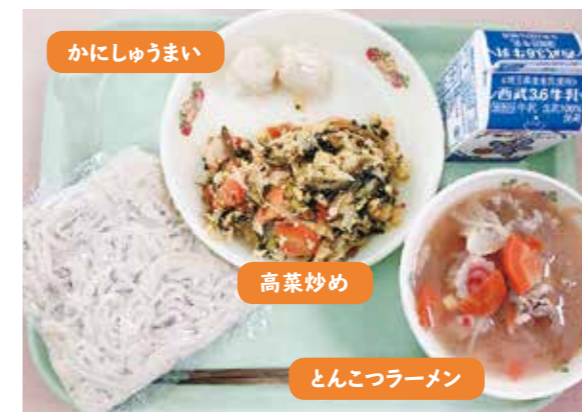
「タコライス」はたこが入っているのではなく、メ  
キシコ料理の「タコス」が名前の由来になっていま  
す。本当はレタスやトマト、チーズをトッピングす  
るのですが、給食では生野菜が出せないの  
で、トマトとチーズはお肉と一緒に混ぜて、ひき肉の具をご  
飯に乗せて食べました。ほかにも沖縄県産のもずく  
を使用したスープと、シークワーサータルトで、南  
国沖縄の味を楽しみました♪

## 8月 宮崎県



九州の宮崎県。宮崎県の定食屋さんで初めて作られ  
た「チキン南蛮」は、甘酢だれにひたした鶏のから  
揚げに、タルタルソースをかけて食べます。宮崎県で  
日本一作られている「切り干し大根」を使ったサラダ、  
郷土料理の「さつまいも汁」です。本来、さつまいも  
で作った団子入りの汁なのですが、給食で作るのは  
難しかったため、大きく切ったサツマイモを入  
れました。ほかにもマンゴーや冷や汁などが有名です。

## 9月 福岡県



福岡県にはおいしい食べ物がたくさんありますが、  
給食では「とんこつラーメン」にしました。スープ  
が白のが特徴ですが、豚の骨を長時間煮込むこと  
によって、水と油、うまみ成分が混ざり合い、白く  
濁ったおいしいスープが出来上がります。給食では  
野菜も入れたので、野菜のうまみもたっぷりです。  
麺が細く、自分の好みによって固さが選べるのも、  
本場のとんこつラーメンの特徴です。給食はいつも  
の中華めんなので固さは選べませんが、福岡で生ま  
れたおいしいものを食べて気分を味わいました♪

## 10月 高知県



高知県は大きなカツオをさおで釣り上げる「カツオ  
の一本釣り」が有名です。秋のカツオは「戻りガツオ」  
と呼ばれ、温かい海が好きでカツオが、水温が低く  
なった北の海から、南の海へ戻ってくることからこの  
名が付けられました。「ぐる煮」は高知県の郷土料理  
で、「ぐる」は一緒に、仲間といった意味の方言です。  
高知県はほかにもゆずやしょうが、にらが全国で一  
番作られていて有名です。「にらのみそ汁・カツオ  
フライ・ぐる煮」で高知の味を楽しみました♪