



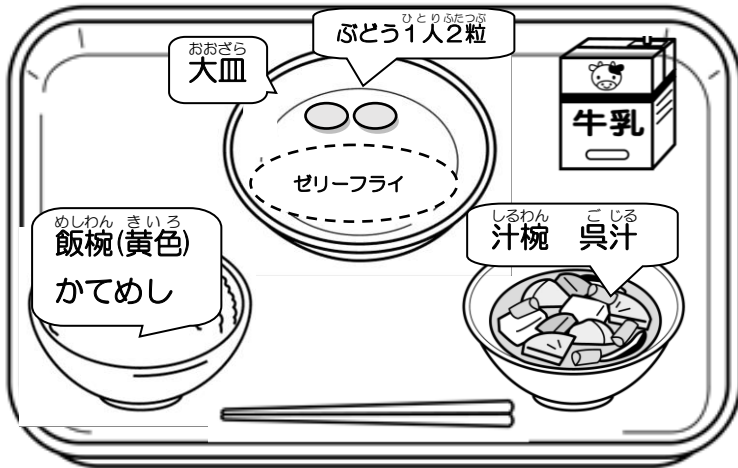
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年9月30日 火曜日

にほんあじ
日本味めぐり

さいたまけん
埼玉県



きょう ちばけん となり さいたまけん きょう どりょうり と い
今日は、千葉県の隣、埼玉県の郷土料理を取り入れました♪
ここでクイズです。「かてめし」の「かて」とは、何でしょう？

- ① 勝ち抜ける ② 混ぜ合わせる ③ 炊き上げる

…答えは「②混ぜ合わせる」です。漢字で書くと「糅飯」で、
お米に色々な食材を混ぜ合わせて炊いた、ご飯料理のことです。
お米のあまりとれない地域で、貴重なお米をかさ増しするために、
野菜や芋、海藻などを入れて作られたことが始まりだそうです。
地域によって、かさ増しする食材は違います。

ゼリーフライや呉汁も、埼玉県の郷土料理です。

埼玉県の味を楽しみましょう♪

デザートは、山形県産のシャインマスカットです。

このか おこな
9日に行ったぶどうの
食べ比べで、人気の高かった
品種にしました！
今年度の給食で味わう
のは最後なので、味わって
召し上がってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
こめ ぎゅうにゅう いも ふなばししさん こまつな
米 牛乳 ジャガ芋 船橋市産→小松菜

