

# 給食たより

令和7年1月

ひがしいわつきしょうがっこう  
東岩槻小学校

楽しい冬休みもあっという間に終わり、いよいよ今年度を締めくくりに3学期が始まります。

寒さや感染症に負けないよう、万全に体調を整え、残りの日々を元気に過ごしましょう。その

ためにも毎日の生活を規則正しく過ごし、バランスのとれた食事をとり、しっかりと体を休めるようにしましょう。



全国学校給食週間は、戦後に食べものが不足している時代に、海外からの援助を受けて再開

された給食を記念して作られた行事です。ララ物資 (LARA; Licensed Agencies for Relief in

Asia : アジア救援公認団体からの援助) を受けて、コッペ

パンと脱脂粉乳から始まった給食が全国に広がり、成長

期の子どもたちの健康を支えて来ました。食糧難が解消さ

れた後も、その時代ごとに求められている給食に姿を変え

ながら現在まで続いているのです。

今年もそんな歴史のある全国学校給食週間にむけて、

給食の標語を募集しました。応募してくれた全員の作品

の中から選ばれた4年の遠藤さんの標語が、さいたま市の優秀賞を受賞しました。

さいたま市優秀賞

4年 遠藤 三迪

取り組もう  
未来の元気  
栄養で

# いわつき かる つた でんとうやさい た 岩槻に古くから伝わる伝統野菜を食べました

いわつきく めあたら やさい さいばい こと きんねんちゅうもく あつ じつ ふる  
岩槻区は目新しい「ヨーロッパ野菜」などを栽培する事で近年注目を集めていますが、実は古

くから伝わる「伝統野菜」も種類豊富です。例えば…

- さんとうな そだ うえ まる はな ひら はくさい いっしゅ  
・「山東菜」 育っても上が丸くならず、花のように開いている白菜の一種。
- くわい どり なか そだ だま あお いも かたち えんぎ よ この  
・「慈姑」 泥の中で育つピンポン玉くらいの青い芋、形が縁起が良いと好まれる。
- いわつき ちいき なまえ かん みどり ぶぶん おお なが らくご で ゆうめい  
・「岩槻ねぎ」 地域の名前を冠した緑の部分が多い長ねぎ。落語に出てくるくらい有名。



さんとうな  
山東菜

あおもよう  
(青物用)



さんとうな  
山東菜

つけものよう  
(漬物用)



くわい  
慈姑



いわつき  
岩槻ねぎ

すあげにしました

さんとうさい わかな しゅうかく た ちめいど あ  
山東菜は、若菜のうちに収穫して食べるようになってきたので、知名度が上がっています。

きゅうしょく する ぐ いた もの かつよう いちねんじゅうでまわ じつ  
給食でも汁の具にしたり、炒め物にしたり活用しています。一年中出回っているのですが、実

は12月に1個5kgほどに育てた「大玉山東菜」が収穫されている事はあまり知られていま

せん。普通の白菜より美味しい漬物になるという事で、大手の漬物メーカーが買い付けたり、

おい し ひと じぶんよう つ こ いっぺいすう じゅうよう  
美味しさを知っている人が自分用に漬け込んだりと、一定数の需要があるそうです。

くわい す あ にが しょつかん す きら  
慈姑は素揚げにしてみました。ホクホクしてほろ苦い食感は好き嫌いが

わ めずら じもと しょくざい きょうみぶか あじ  
分かれますが、珍しい地元の食材を興味深く味わっていました。

ねんせい きょうしつ なま くわい も やさい て と  
4年生の教室に生の慈姑を持っていき、どのような野菜なのかを手を取

かくにん あお むらさき ひょうめん いろ ほんとう  
って確認してもらいました。青のような紫のような表面の色に、本当に

た しんばい じどう さいご た  
食べられるのかと心配する児童もいました（最後はちゃんと食べてくれました）。

いわつき じおんじ はっしょう べつめい じおんじ しんきんかん  
岩槻ねぎは、慈恩寺のあたりが発祥とされていて、別名を慈恩寺ねぎといいます。親近感が

わ ちさんちしょう せつきよくてき と い つく きゅうしょく  
沸きますし、地産地消につながるので積極的に取り入れています。このねぎを作って給食に

おさ こじまのうえん じおんじ す いわつき やわ  
納めてくださっているのは「小島農園」さんで、やはり慈恩寺にお住まいです。岩槻ねぎの柔ら

かさ、しっかりと感じる甘さを味わうために1月も給食に出します。

