



11月は地産地消月間です

●「地産地消」とは…

「地域で農産物などを生産し、地域でそれを消費する」ということです。

埼玉県では11月を地産地消月間、さいたま市では毎月19日を「地産地消の日」に制定し、更なる地産地消の推進に取り組んでいます。

●「地産地消」でどんないいことがあるの…？

- ①地域の食を守り、食文化を引き継いでいくことができる。
- ②食物に本来備わっている、「旬のおいしさ」を体感できる。
- ③生産者や消費者がそれぞれ相手の見える位の距離で作り、食べることで、互いに必要な情報を得やすくなる。
- ④食品などを運ぶエネルギー（フードマイレージ）を節約でき、環境にも良い。



地元農家さん直送のお米を使用します

さいたま市の公立保育園 59 園では、さいたま市民の日がある5月と、埼玉県の地産地消月間である11月は、地元農家さんのご協力のもと、さいたま市産のお米を田んぼから各保育園へ直送いただいています。

今年の11月も、馬宮米部会さん・小林農園さんに新米を届けていただき、保育園では子どもたちがおいしくいただいています。



「さいたま市食育なび」

<https://www.saitamacity-shokuiiku.jp/>

食育に役立つ情報を発信しています。



保育園での取組を掲載しています。
ぜひご覧ください♪

秋のおすすめレシピを紹介します

11月は地産地消月間のため、さいたま市でも多く収穫される小松菜や、秋が旬の食材を多く使用した、『さいたまリゾット』のレシピをご紹介します

さいたま市の公立保育園では、さいたま市産のお米と今が旬の野菜を使用したさいたまリゾットを11月29日(金)の午後おやつで提供します。

さいたまリゾット



材料（幼児4人分）

にんにく	少々
たまねぎ	40g
にんじん	20g
ぶなしめじ	40g
こまつな	60g
鶏もも肉一口大	60g
精白米	80g
油	小さじ1/2
コンソメ	小さじ1
水	320ml
トマト缶詰(ホール)	80g
塩	少々
こしょう	少々

作り方

- ① にんにく、たまねぎ、にんじんをみじん切りにし、ぶなしめじも食べやすい大きさに切る。
- ② こまつなをゆでて、食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋に油をひき、にんにくを炒め、香りが出たら、たまねぎ、にんじん、一口大の鶏もも肉を炒める。
- ④ たまねぎが透き通ってきたら米を入れ、弱火で米が透き通るまで炒める。
- ⑤ ④にコンソメと水、つぶしたトマト缶、ぶなしめじを加えて煮る。（※煮ている間はへらで混ぜすぎないようにして、時々底をこそぎましょう。）
- ⑥ ⑤にこまつなを加える。
- ⑦ 塩、こしょうで味をととのえる。

クリテリウム給食を実施しました



11月2日に「J:COM presents 2024 ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」が開催されるのを記念して、さいたま市の公立保育園給食では、10月28日から11月1日までを「2024 ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム記念給食週間」とし、クリテリウムメニューを取り入れました。

10月31日には、大宮保育園に大会アンバサダーのマルセル・キッテル氏が来園し、園児たちとドイツにちなんだメニューと一緒に食べ、楽しい時間を過ごしました。

