



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「埼玉県地産地消月間」、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やさいたま市産の野菜を使用します。

「埼玉県の地産地消月間」である11月は、さいたま市の公立保育園59園では、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、地元の新米を保育園給食で子どもたちがおいしく食べています。

さつまいも(紅赤)
収穫の様子



お誕生会メニュー

主食：さつまいもご飯
主菜：鶏肉のかりん揚げ
副菜：青菜ともやしの
いそ和え
汁物：スープ（わかめ 玉葱）

さいたま市のプチマルシェをご紹介します！

毎月19日の「地産地消の日」の取り組みの一環として、さいたま市役所本庁舎、大宮区役所、中央区役所、南区役所ほか、市内各所にて市内産農産物プチマルシェを開催しています。

各所で雰囲気異なる、多彩なとれたて新鮮な農産物を買うことができます。みなさまのお越しを心よりお待ちしております。**開催情報は農業政策部Xからチェック!!**

生産者の方からオススメの食べ方を聞きながら季節の新鮮野菜を購入できます。



さいたま市役所本庁舎での販売の様子。



保育園での取組を掲載しています。
ぜひご覧ください♪

「さいたま市食育ナビ」

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

食育に役立つ情報を発信しています。



農情報はここから



トレトリ



農業政策部 X
(旧 Twitter)

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、さいたま市で多く収穫される小松菜や、旬の食材を使用した、『さいたまリゾット』のレシピをご紹介します。28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	60g
油	小さじ1/2
コンソメ	小さじ1
水	320ml
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、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。



「J:COM presents 2025 ツール・ド・フランスさいたまクリテリウム」！

子どもたちとクリテリウム給食を実施しました！



11月9日（日曜日）に「J:COM presents 2025 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、11月4日から11月7日までを「2025 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。また、自転車レースを実施した保育園もありました。

