

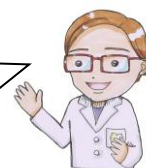
11月給食たより

2026年10月30日
町田市立町田第四小学校
校長 坂西 圭子
栄養士 原 知美

11月24日は**和食の日**、11月は**和食月間**です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的醸造」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。

☆和食の日献立☆ 秋の香りごはん 大あじのしょうが焼き
野菜のおひたし 豆腐とわかめのすまし汁 牛乳
「秋の恵み」と「だし」のうま味を感じられる特別な和食献立にしました。



☆☆給食日記☆☆

10月は、「絵本とのコラボ給食」を実施しました。献立表を見て、絵本とのコラボの多さに、ビックリした子供たちも多かったです。4月に初めて町四小の図書館に入った時から、「何て素敵な図書館なんだろう！！ぜひ、絵本とのコラボ給食を実現したい！！」と思っていました。夏休み期間中に図書館に通い、どんな絵本にしようか、どんな献立なら実現可能か考えていました。絵本を読むと、心がホッとあたたかくなったり、こんな展開になるんだと驚いたり…。子供たちに読んでほしいと思う絵本が多く、つつい選り過ぎてしまったかもしれません。ありがたいことに、図書館の先生が絵本の読み聞かせをして下さったり、図書委員会で絵本の紹介コーナーを作ってくれたり、時間をかけて調理員さんが美味しく作って下さったりしたおかげで、無事に終えることができました。



はしを上手に使って、きれいに食べよう

あなたのはしの持ち方に近いのは、次のどれですか？



【正しい持ち方は⑤です】



左利きの人はこちらの形

正しいはしの持ち方を確認してみましょう。



はしを上手に使えると、食べ物をこぼしたりせず、きれいに食べることができます。毎日の食事で使い方を練習していきましょう。



はしの使い方には、してはいけない**嫌いばし**と呼ばれる作法があります。



食材の産地について(10月分)

米(佐賀・埼玉)、さやいんげん(福島)、かぼちゃ(北海道)、栗(熊本)、玉葱(北海道)、じゃがいも(北海道)、ごぼう(青森)、にんじん(北海道)、大根(北海道)、かぶ(東京)、さつまいも(千葉・茨城)、里芋(埼玉)、バジル(愛知)、大葉(愛知)、もやし(栃木)、キャベツ(群馬・茨城)、きゅうり(群馬)、ブロッコリー(北海道)、白菜(長野)、セロリー(長野)、小松菜(東京)、にら(茨城)、長ねぎ(青森)、えのきたけ(長野)、しめじ(長野)、生しいたけ(岩手)、しょうが(高知)、にんにく(青森)、豚肉(群馬・神奈川)、鶏肉(岩手・宮崎)、ブルーベリー(町田)、巨峰(長野)、シャインマスカット(山梨)、みかん(和歌山)、りんご(青森)、柿(奈良)、ししゃも(アイスランド・ノルウェー・カナダ)、さば(ノルウェー他)、鮭(チリ・国産)、さんま(台湾)、いか(ペルー)、ホキ(ニュージーランド・オーストラリア)