

2025年度

11月給食だより



◆食事のあいさつをしよう

わたし まいにち 給食は、のうか 配達をしてくれる人、調理員さんなどの多くの人によって支えられています。給食にかかわっている人や自然の恵みに感謝して、「いただきます」と「ごちそうさまでした」の食事のあいさつをしましょう。



◆和食について考えてみましょう

平成25年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。それを受けて「いい日本食」の語呂合わせから、11月24日を「和食の日」としました。和食は、様々な新鮮な食べ物が使われ、食べ物そのものの味を生かした調理がされています。また、一汁三菜を基本にしていることから栄養のバランスがよく、食べることで健康的な食生活を送ることができます。給食では26日(水)に和食を提供します。きのこやくりなどの秋が旬の食材を使った「吹き寄せおこわ」、日本の伝統的な調味料の酢と味噌を使った「野菜の甘酢和え」、かつおとさばの厚削りと昆布でじっくりだしをとった「すまし汁」です。素材やだしの味を味わって食べましょう。

◆10月に使用した主な生鮮食品等の産地

品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
えのき	長野	さつまいも	千葉	にんにく	青森	いわし	青森	魚	ます
かぶ	東京	さといも	埼玉	ねぎ	青森		宮城		ロシア
		しめじ	長野	はくさい	長野		千葉		かき
キャベツ	町田	じゃがいも	北海道	ピーマン	茨城	きびなご	鹿児島	果物	みかん
	群馬	しょうが	高知	ほうれん草	東京	さけ	北海道		和歌山
	長野	セロリ	長野	まいたけ	新潟	さば	ノルウエー		愛媛
きゅうり	福島	だいこん	北海道	万能ねぎ	福岡	ししゃも	ノルウエー		りんご
	群馬	たまねぎ	北海道	もやし	栃木	たら	アメリカ	肉	ぶたにく
こまつな	神奈川	とうがん	愛知	れんこん	茨城		ロシア		群馬
	東京	にんじん	北海道	こめ	山形	ちりめんじゃこ	茨城	卵	とりにく
ごぼう	青森								岩手
									栃木
									うずら卵
									愛知

◆11月の給食について

縄文給食

3日(月)の文化の日になんで、4日(火)は縄文給食です。みなさん「まっくう」を知っていますか？町田市小山町にある田端東遺跡で発見された中空土偶をモデルに作られたキャラクターです。中空土偶は3300年前の縄文時代に作られたそうです。給食では縄文時代にも食べられていたという、黒米、魚、ごま、とり肉、わかめを使った料理を提供します。



まっくう

F C町田ゼルビアとのコラボメニュー



ゼルビー

12日(水)はF C町田ゼルビアとのコラボ給食です。この献立はF C町田ゼルビアの選手たちが実際に食べているメニューを学校給食用にアレンジしたものです。成長期の小学生に不足しやすい栄養素であるカルシウムをしっかりとれて、元気に成長してもらいたいという思いを込めて作成したそうです。選手と同じメニューを食べてF C町田ゼルビアを応援しましょう！

すがたをかえる大豆給食

19日(水)はすがたをかえる大豆給食です。3年生の国語では「すがたをかえる大豆」という学習を通して、大豆が様々な食べものに変身していることを学びます。それに合わせて給食では納豆メーカーのミツカンが作る「とろっ豆」を提供します。ふたを切り離してパキッ！と割るだけでまろやかなたれをかけることができる、とろけるくらいやわらかい食感とふわふわの糸引きが楽しめる納豆です。納豆にはたんぱく質・食物繊維・ビタミンKなどの栄養がたっぷりです。ぜひ「大豆からできている食べもの」を探してみてください。

～給食試食会について～

9月に tetoru にてお知らせいたしましたが、11月6日(木)に給食試食会を実施いたします。お申込みいただきました皆様、ありがとうございます。

場所は1年2組の教室です。当日配膳をお手伝いいただける方は、マスク・三角巾・エプロンをご持参ください。