

2025年度

12月給食だより



◆好き嫌いをしないで食べよう

まだ食べられるのに捨てられる食品のことを「食品ロス」といいます。食べ残しはごみになってしまうので、残さず食べるようにしましょう。また、野菜の皮などを捨てずに使う、弁当などを買う時は期限の近いものを選ぶことなども、食品ロス削減につながります。



◆11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
赤パプリカ	北海道	さといも	東京	ねぎ	青森	とりにく	岩手
えのき	長野	しめじ	長野	はくさい	町田	ぶたにく	群馬
かぶ	東京	じゃがいも	北海道	万能ねぎ	茨城	たまご	神奈川
黄パプリカ	北海道	しょうが	高知	まいたけ	福岡	うずら卵	栃木
キャベツ	長野	セロリ	静岡	もやし	新潟	あかうお	愛知
きゅうり	愛知	だいこん	長野	れんこん	栃木	いか	アメリカ
ごぼう	町田	たまねぎ	茨城	かき	茨城	さば	ペルー
こまつな	群馬	にら	北海道	みかん	奈良	ししゃも	ノルウェー
さつまいも	青森	にんにく	茨城	レモン	和歌山	ホキ	ニュージーランド
	町田	にんじん	青森	ゆず	愛媛	まめあじ	オーストラリア
	神奈川		北海道	りんご	徳島	こめ	長崎
	東京		千葉		岩手		山形
	千葉						

◆給食試食会を実施しました

11月6日に給食試食会を実施しました。学校給食の摂取基準や衛生管理、調理の様子や食育について説明をした後、給食をご試食いただきました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました。



◆12月の給食について

町田すいとん

1日(月)は町田市の小野路町の農家さんが昔から食べていた『町田すいとん』です。季節の町田産の野菜を使い、長ネギの緑の部分まで無駄なく使います。そして、町田産で作られている粉が中力粉のため、中力粉を使ってすいとんを作ります。

おにまんじゅう

9日(火)は愛知県の郷土料理の『おにまんじゅう』です。中に餡を入れて包むのではなく、角切りのさつまいもを生地と一緒に混ぜて作ります。見た目がごつごつしており、鬼のツノや鬼が持っている金棒のように見えることから、おにまんじゅうという名前になりました。

まち☆ベジの日



10日(水)はまち☆ベジメニューです。町田産米を使用した『町田産ごはん』を出します。また、町田産の大根、白菜、にんじん、小松菜、ねぎ、1年生が五十嵐さんの畑で育てたさつまいもを使ったあえ物と汁を提供します。地元の食材をたくさん使った給食を味わって食べてください。

冬至

22日(月)は冬至です。冬至は1年のうち昼間の時間が一番短くなる日です。冬至にはかぼちゃを食べ、ゆずを浮かべたお風呂に入り、寒い冬を元気に過ごせるようお願いがあります。給食ではさばのゆずみそ焼きとかぼちゃ入りのみそ汁を提供します。おいしく食べて冬を元気に過ごしましょう！

おたのしみトースト

24日(水)は、トーストに4種類のイラストをココアパウダーで描いた『おたのしみトースト』です。また、星形の人参が入った『ほしのシチュー』も提供します。型を抜いたにんじんは、サラダのドレッシングにします。みなさんに喜んでもらえるように工夫し、心をこめて作ります。



町田第六小学校
校長 薄井 智美
栄養士

