

2024年度

11月給食だより



朝晩の冷え込みがますます厳しくなってきました。季節の変わり目は、気温の変化から体調をくずしやすくなります。バランスのよい食事、適度な運動、しっかりとした睡眠をとって体調を整えましょう。

◆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。



「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、食べることで健康な食生活を送ることができます。また、季節の自然の美しさを表現し、年中行事（お正月、節句、お月見等）とも深いかかわりがあります。

給食では25日（月）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。

～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1日（金）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。

◆11月の給食について

縄文給食

3日（日）の文化の日にちなんで、5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？「まっくう」は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町田のキャラクターです。「まちだ」で発見された中空土偶なので、「まっくう」と名付けられました。中空土偶は3300年前の縄文時代に作られたそうです。

町田第六小学校
校長
栄養士



まっくう

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。給食を食べて縄文時代の文化について考える機会にしてくださいね。

F C町田ゼルビアとのコラボメニュー



ゼルビー

29日（金）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。選手や成長期の小・中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！

◆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	里芋	東京	万能ねぎ	福岡	いか	ペルー	柿	奈良
かぼちゃ	北海道	しめじ	長野	ピーマン	町田	ししゃも	ノルウェー	レモン	愛媛
キャベツ	群馬	じゃがいも	北海道	ほうれん草	東京	ます	アメリカ	りんご	青森
きゅうり	群馬	しょうが	高知	まいたけ	新潟	もやし	ロシア	みかん	和歌山
ごぼう	青森	セロリ	長野	もやし	栃木	さば	ノルウェー	豚肉	群馬
小松菜	町田	玉ねぎ	北海道	れんこん	茨城	ちりめんじゃこ	茨城	鶏肉	神奈川
	八王子	人参	北海道		千葉	いわし	青森		岩手
	東京	にんにく	青森	大根	茨城		千葉		山形
さつまいも	千葉	ねぎ	青森		北海道	ホキ	ニュージ	米	新潟
		白菜	長野	卵	卵	シルバー	ランド		秋田