11 月給食だより

2026 年 10 月 30 日

町田市立鶴川第一小学校
校　長　安東　深雪
栄養士

　ようやく秋らしい日が続くようになり、木々の葉も色づき始めました。11 月 23 日は「勤労感謝の日」です。この日は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日とされています。すべての働く人に感謝の気持ちをもって接することが大切です。また、11 月 24 日は「和食の日」です。給食では、20 日に季節を感じられる和食献立の給食を作ります。

給食は多くの人に支えられています



　給食が私たちのところに届くまでに、多くの人がかかわっています。魚をとったり、牛や豚などを育てたり、米や野菜をつくったりする人、食べ物を運んだり売ったりする人、給食の献立を考える人、献立をもとに給食をつくる人などです。
　これらの人たちの苦労や努力に支えられて、わたしたちは、給食を食べることができます。感謝の気持ち忘れず、無駄なくいただきましょう。

☆ 11 月の給食 ☆



☆11 月2日(月) まっくう給食



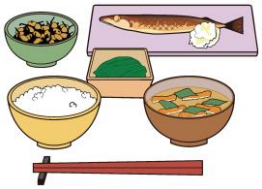
　11 月 3 日は文化の日です。町田では縄文時代より人が住み、生活・文化があり、その遺跡で発見された中空土偶をモチーフにして、まちだ縄文キャラクター「まっくう」が生まれました。まっくうは町田の文化を伝える伝道師です。給食では縄文時代から食べられていた食材（古代米・ゆかり・いもなど）を使用した「縄文給食」を作ります。



☆11月 16日(月) 日本味めぐり給食～岡山県

日本各地の郷土料理やＢ級グルメなどを紹介する「日本味めぐり給食」で岡山県を紹介します。岡山県は中国地方にはある県で、温暖で雨が少ない気候から「晴れの国　おかやま」をキャッチコピーにしています。安定した天候によってくだものの生産が盛んです。えびめしは岡山のＢ級グルメでえびを具材に使用したデミグラスソース味のチャーハンです。

☆11 月20日(金) 和食の日の和食給食



　いい日本食の語呂合わせから１１月２４日は和食の日です。
日本の秋は「実り」の季節であり五穀豊穣を祈る祭りが盛んに行われる時期です。
日本の豊かな自然によってもたらされる食材に支えられた、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日になっていくよう願いを込めて制定されています。

☆11月24日(火)世界の料理の給食～大韓民国(韓国)



　世界の料理を給食で紹介する「世界の料理の給食」です。今月紹介するのは日本のお隣の国大韓民国（韓国）です。今日はこってり甘辛味のヤンニョムチキンを作ります。「ヤンニョム」は合わせ調味料のことですが、食は医療という医食同源の思想に基づいた調味料だそうです。

≪１０月の産地≫　9月２８日から１０月２３日まで　人参(北海道)、玉ねぎ(北海道)、じゃがいも（町田・北海道)、小松菜(東京・栃木)、きゅうり（青森・埼玉・群馬)、キャベツ(群馬・長野)、もやし(栃木)、ねぎ（青森)、万能ねぎ（高知)、セロリ(長野)、さつま芋（茨城)、里芋（埼玉)、にんにく(青森)、しょうが(高知・熊本)、にら(茨城・栃木)、白菜（長野・北海道)、大根(北海道)ねぎ（北海道)、ごぼう（青森)、ピーマン（茨城)、黄パプリカ ()、パセリ（茨城・千葉)、えのき・エリンギ・しめじ（福岡)、シャインマスカット（長野)、みかん(愛媛)、梨（福島・秋田)、りんご（長野)、あじ（ニュージーランド)、いか(ペルー)、鮭（北海道)、ほっけ（アメリカ・ロシア)、むきえび（インド・ベトナム)、さんま（台湾)、ししゃも（ノルウェー)、豚肉(神奈川)、鶏肉(岩手)、大豆（北海道)、うるち米(千葉)、もち米（岩手)、牛乳・集乳エリア(北海道・岩手・宮城・山形・埼玉・栃木・福島・群馬・千葉・神奈川・静岡・愛知・三重)