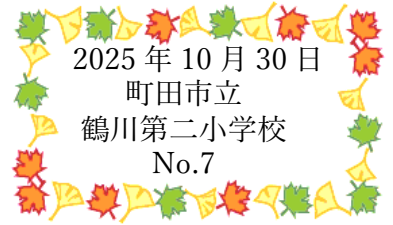




給食だより



11月の予定と献立内容

11月 4日(火) 文化財ウィーク：まっくう献立

11月3日は「文化の日」です。この日には文化を称える行事や、日本各地で芸術祭などが開かれます。東京都では10月～11月を「東京文化財ウィーク」として、様々な文化財が公開されています。実は町田市でも、縄文時代の「土器（土でできた食器やお鍋）」や「土偶（お祭りなどで使った土でできた人形）」がたくさん見つかったのを知っていますか？町田には、約3万年前の旧石器時代から人々が暮らしていたことがわかっています。

みなさんにもっと町田の歴史について知ってもらうために、4日の給食には「まちだ縄文キャラクター『まっくう』」の味つけのりを出します。

「まっくう」のモデルとなった土偶は、小山町にある田畑東遺跡で見つかった「田畑東遺跡出土中空土偶」です。約3400年前に作られ、高さは約7cmです。町田市で見つかった中空土偶なので「まっくう」と名づけられました。

縄文時代を見に行くことはできませんが、「まっくう」を通じて何千年も前の縄文人の生活を感じてもらえたらうれしいです。



モデルとなった土偶

11月 19日(水) 食育の日：鹿児島県の奄美大島

毎月、世界の料理や日本の郷土料理を紹介している食育の日。

11月は奄美大島の料理を給食風にアレンジして出します。奄美大島は鹿児島県の南にある島で、2021年には特有の自然環境と生物多様性が評価され、世界自然遺産に登録されました。そんな奄美大島には伝統的な郷土料理が数多く存在します。

19日の給食には『鶏飯』と『油そうめん』を出す予定です。『鶏飯』はとり肉やしいたけなどの具材をごはんに乗せ、熱々の鶏がらスープをかけていただくお茶漬けのような料理です。『油そうめん』は茹でたそうめんをいりこ（煮干し）やぶた肉、野菜などと炒めた料理です。

亜熱帯の島で古くから愛されてきたこれらの郷土料理を通じて、奄美大島の食文化と歴史に興味を持ってもらえたらと思います。



11月 21日(金) 和食の日献立

11月24日は、「いい（11）にほん（24）」という語呂合わせから「和食の日」に制定されています。日本の食文化である和食の良さを再確認し、次世代に伝えていこうという意味が込められています。給食でも日頃からご飯を中心とした和食の献立を基本に、旬の食材を使用し、「だし」のうま味を生かした献立を実施しています。21日の給食では、だしで炊いた秋の香りご飯にさばやわかめを使用したおかず、だしのうま味を味わえる汁物を出します。

11月 25日(火) F C町田ゼルビア応援給食

町田市をホームタウンとしているサッカーチーム「F C町田ゼルビア」は、2024年シーズンからJ1で活動しています。今シーズンも残すところ約1か月となりました。そこで、応援のために町田市の小・中学校で「F C町田ゼルビア応援給食」を提供します！鶴二小では25日に提供します。おいしく食べて、みんなでゼルビアを応援しましょう♪

日本人の伝統的な食文化「和食」に親しもう



「和食」の特徴

多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重	健康的な食生活を支える栄養バランス	自然の美しさや季節の移ろいの表現	正月などの年中行事との密接な関わり

「和食」に欠かせないもの



日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べましょう	「いただきます」「ごちそうさま」を心を込めて言いましょ	お箸を正しく使いましょ	地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょ

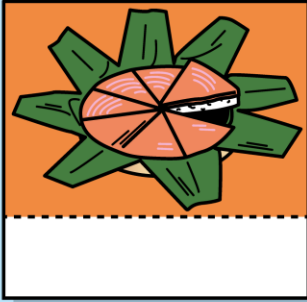
給食食材の産地 (2025年10月)

品目	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)	品名	産地(都道府県名)
キャベツ	長野	ねぎ	青森・山形	はくさい	長野	もずく	沖縄	さんま	北海道
きゅうり	東京	パセリ	長野	えのきたけ	長野	とり肉	青森	ホキ	ニュージーランド・アルゼンチン
こねぎ	福岡	ピーマン	茨城	しめじ	長野	ぶた肉	鹿児島・国産	ます	ロシア・アメリカ
さやいんげん	青森・福島	ほうれん草	栃木	まいたけ	長野	白米	宮城・秋田	ちりめんじゃこ	国産
しょうが	高知	もやし	栃木	さつまいも	千葉	豆腐	岩手	大豆	北海道
セロリ	長野	たまねぎ	北海道	じゃがいも	北海道	たまご	埼玉	かぼちゃペースト	北海道
チンゲン菜	茨城	こまつな	町田・埼玉	みかん	和歌山	あかうお	大西洋・アメリカ	たくあん	町田
なす	町田	にんじん	北海道	かき	和歌山	いか	ペルー	たけのこ水煮	国産
にら	高知	だいこん	北海道・青森・長野	巨峰	長野	さば	ノルウェー	調製豆乳	国産
にんにく	青森	大豆もやし	栃木	冷凍ブルーベリー	町田	ししゃも	アラスカ・カナダ	あおのり	国産

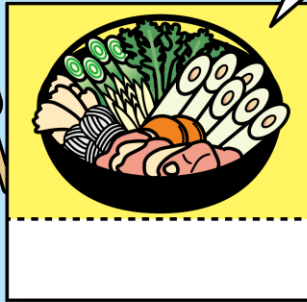
郷土料理クイズ

こめりょうりへん お米料理編

とやまけん
富山県



あきたけん
秋田県



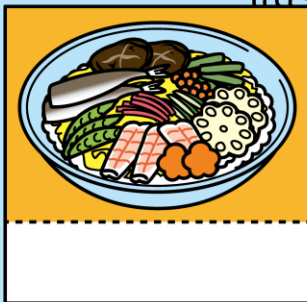
ヒント

ごはんを棒に巻きつけて作るよ！

ほっかいどう
北海道



おかやまけん
岡山県



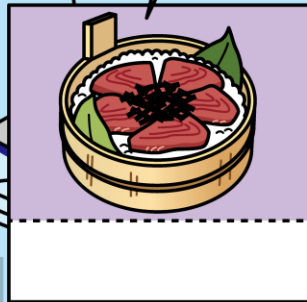
ちばけん
千葉県



ヒント

まぜ合わせて食べるおすしだよ！

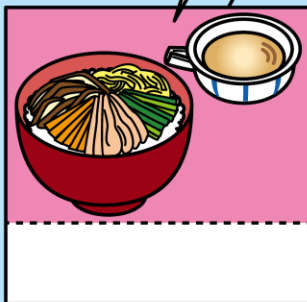
みえけん
三重県



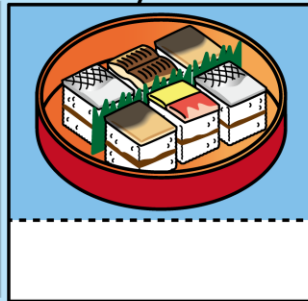
ヒント

とり鶏ガラスープをかけて食べるよ！

かごしまけん
鹿児島県



おおさかふ
大阪府



じぶんちいきつた
自分の地域に伝わる
こめりょうり
お米料理を
か書いてみよう！

はこ箱ずし ・ きりたんぽ ・ てこねずし ・ ばらずし
ふとま太巻きずし ・ 鶏飯 ・ ますずし ・ いかめし

こたえ

北海道—いかめし／秋田県—きりたんぽ／千葉県—太巻きずし／富山県—ますずし／
三重県—てこねずし／大阪府—箱ずし／岡山県—ばらずし／鹿児島県—鶏飯

