

12月給食だより

2025年11月27日
町田市立
鶴川第二小学校
No.8

12月の予定と献立内容

12月9日(火) まち☆ベジ 給食

町田市では地産地消推進のために、新鮮で安心な町田産農産物を「まち☆ベジ」としてPRしています。9日にはその「まち☆ベジ」を普段よりも多く使用した給食を出します。町田産の「米・大根・白菜・ねぎ・小松菜・にんじん・キャベツ・トマトピューレ」を給食に使って、『町田のごはん』や『擬製豆腐』、『町田のトマトドレッシングサラダ』、『まち☆ベジすいとん』を出す予定です！すいとんは小野路町の農家さんが昔から食べていた料理です。小野路地域では昔から小麦を栽培しており、今でも少数ではありますが収穫されているそうです。これからも地域の味を伝承していきたいものですね。



12月18日(木) 食育の日：秋田県の郷土料理

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。

12月は秋田県の郷土料理です。『きりたんぽ』はご飯をすりこぎですりつぶし、棒ににぎりながらつけて焼いたものです。お米がたくさんとれる秋田県ならではの郷土料理ですね。しかしこれは正確に言うと「たんぽ」と呼ばれるのだそうです。そして食べやすい大きさに切ったものが「きりたんぽ」、さらに野菜や肉と一緒に煮こんだのが『きりたんぽ鍋』です。給食では、汁物の中に焼いたきりたんぽを入れて出します♪また、ごはんは秋田県産の米を使用する予定です♪



12月22日(月) 行事食 冬至

「冬至」は一年で最も昼が短く、夜が長い日です。昔は太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。給食では、かぼちゃを使った『かぼちゃ入りほうとう』と町田産のゆずを使った『ゆずはちみつゼリー』を出します。昔の人の知恵から生まれた行事食を大切に受け継いでいきたいですね。



「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！

なんきん
(かぼちゃ)



にんじん



れんこん



かんてん



きんかん



ぎんなん









うどん
(うどん)



①

キャベツ	なす	はくさい	ピーマン	ブロッコリー	にんじん
					
た	ま	い	す	だ	き

とうもろこし もやし きゅうり だいこん オクラ ごぼう

こ ば し し そ と

みかん メロン ブルーベリー スイカ いちご りんご ぶどう かき

よ ん え す い ば ら う

4 ヒト キリン チーター ゾウ ライオン ナマケモノ リクガメ ネコ

よ う き り よ り う ど

※野菜や果物、海の生き物に関しては、平均的なサイズを基準にしています。