

11月給食だより

2023年10月27日

町田市立

鶴川第二小学校

No.7

11月の予定と献立内容

11月 2日(木) 文化の日献立

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「東京文化財ウィーク」として、様々な文化財（大切に伝えられてきた文化的な財産）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ているのを知っていますか？みなさんに「縄文のまちだ」を知ってもらうために、2日の給食に町田市の指定有形文化財の土偶をモデルにした、「まちだ縄文キャラクター『まっくう』」の味つけ海苔を出します。

「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。

また、文化の日の頃は菊が見ごろを迎える季節でもあるので「菊薫る文化の日」とも言われます。そこで、2日の給食には『菊花蒸し』を出します。肉団子のまわりにコーンをまぶして蒸した料理で、コーンの粒を菊の花に見立てています。



モデルとなった土偶

11月 6日(月)・27日(月) スペシャル交流給食

ランチルームで2クラスが一緒に喫食するスペシャル交流給食。11月は、6日が「1年1組」と「5年2組」、27日が「2年3組」と「6年1組」です♪異学年と交流できる良い機会ですので、各々のクラスが工夫をして楽しくすごしてほしいと思います。また、スペシャル交流給食の日には特別にデザートもつきますので、お楽しみに！



11月 8日(水) 米粉入りパンを活用した食育事業

東京都では、「米粉パンなどの国産食材を活用した食育支援事業」を実施しています。これは、子どもたちに日本の食文化や生産地などへの理解を深めてもらうため、公立小中学校の学校給食で展開している、国産食材を使用した食育の一環として実施される取り組みです。

8日の給食では、米粉入りパンを使用した『ビスキュイパン』を提供します。「ビスキュイ」とはフランス語でビスケットやクッキーなどのかたい焼き菓子のことを指します。給食では、届けられた米粉入りパンに手作りのビスケット生地をのせて焼きます。米粉入りパンを使用することで、普段のパンよりももちりとしているのが特徴で、甘いビスケット生地と相性ぴったりです。

11月 17日(金) 食育の日：日本の郷土料理 北海道

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月は北海道の郷土料理です。農産物や水産物など、日本の食を支える一大産地ですね。

17日の『小魚のフライ』には北海道産の「氷下魚（こまい）」を使用します。タラ目タラ科に属する魚類で、北海道では「寒海（かんかい）」とも呼ばれています。名前の通り寒流で獲られる魚で、氷が張った海の下にいるこまいを「氷下待網漁※」で獲ることから、その名がついたと言われています。※氷下待網漁…凍った氷に穴をあけ、そこから定置網を入れて氷の下で網を広げ、魚がかかると待つ漁の方法。

『ジンギスカン』は羊の肉を使った料理ですね。北海道ではジンギスカン用の鍋が一家に一台はあるとか。給食ではぶた肉とたっぷりの野菜で作ります。りんごを使った特製のタレで味をつけるのが特徴です。

汁ものには、『道産子汁』を出します。道産子には「北海道で生まれた人や料理」という意味があり、郷土愛あふれる呼び名がついています。具材には、北海道の名産であるじゃがいもや玉ねぎ、コーン、バターなどが入っています。一見みそ汁のように見えますが、バターが入ることによって香りがよく、味はまろやかでコクが出ます。

11月 24日(金) 和食の日献立

「和食」が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを知っていますか？ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけでなく、日本の豊かな自然・気候風土を大切にしている心にもとづく食文化全体のことを指します。給食でも日頃からお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。また、行事食や郷土料理を取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。24日の給食を「和食の日献立」として、だしを入れて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。

家庭で実践したい「和食」の取り組み

給食食材の産地 (2023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)
かぶ	東京	セロリ	長野	たまねぎ	北海道	白菜キムチ	町田	さば	北海道
キャベツ	群馬	にら	栃木	小松菜	東京・町田	柿	奈良	シルバー	ニュージーランド*
きゅうり	埼玉	にんにく	青森	にんじん	北海道	ちりめんじゃこ	宮崎	ホキ	ニュージーランド・アルゼンチン
ごぼう	群馬	ねぎ	北海道・青森	赤パプリカ	静岡	もずく	沖縄	ます	ロシア
さつまいも	千葉		山形・栃木・千葉	大根	群馬・千葉	精白米	山形	調製豆乳	国産
さやいんげん	青森	ブルーベリー	町田	大豆もやし	栃木	もち米	山形	あおのり・きな粉	国産
さといも	埼玉	みかん	熊本	白菜	長野	とり肉	岩手・宮崎・青森	たけのこ	国産
しめじ	富山	もやし	栃木	ピーマン	町田	ぶた肉	宮崎・鹿児島	冷凍グリーンピース	国産
じゃがいも	北海道	りんご	長野・岩手	冷凍コーン	北海道	あかうお	アメリカ	マッシュルーム	国産
しょうが	高知		福島・山形	えのきたけ	長野	いか	ペルー	ねり梅	国産