

給食だより



2025 年 10 月 24 日
町田市立金井小学校
校長 須藤 潤一郎

11 月 23 日は勤労感謝の日です。私たちが食べている食べ物は、いろいろな人によってつくられ、届けられています。様々な人の労力があるおかげで、私たちは食事をする事ができています。

感謝の気持ちをもって食べよう！

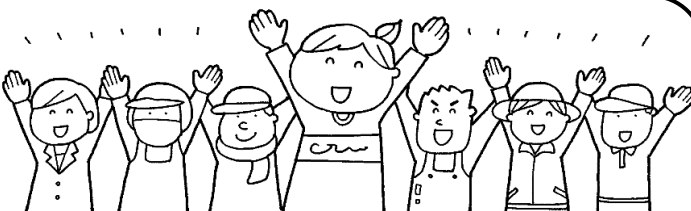
みなさんがいつも食べている学校給食には、多くの人がかかわっています。

栄養士が献立を考え、その献立をもとに

調理員さんが調理します。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。そのほかにもいろいろな人の働きが、学校給食を支えています。

また、日本には「いただきます」「ごちそうさま」という食事の前後にあいさつする文化があります。この食事のあいさつには意味があり、「いただきます」の「いただく」は、身分の高い人から物をもらう時に、高く捧げて受けたことなどが語源です。自然の恵みや大切な命を「ありがたくいただきます」という意味があります。「ごちそうさま」の「馳走」は、本来、馬を走らせるという意味があり、それが転じて、料理の材料を求めて走り回ることをいい、食事にかかわる人々への感謝をあらわす言葉です。

学校給食だけでなく、私たちの食事は、多くの人がかかわって支えられ、命をいただくことで成り立っています。残さず食べることを心掛けましょう。



来年度の学校生活管理指導表提出のお願い

町田市では、2023 年 10 月に「小学校給食における食物アレルギー対応の手引き」が改定されたことに伴い、学校給食での対応が不要な児童であっても、学校生活を送る上で配慮が必要な場合（具体的には、「①エビペンが処方されている」「②アナフィラキシー既往ある」）は、学校生活管理指導表の提出を原則年 1 回更新でお願いしております。上記の場合、非常に重篤な食物アレルギーがあることを意味し、調理実習や校外学習、宿泊などで、アレルギーを吸い込んだり、触れたりして、症状が出る可能性があるため、万が一に備え、学校で症状の詳細や緊急搬送先を把握しておくことになっていきます（学校給食での対応はないため、面談の必要はありません）。

現在、学校給食で対応をしている（毎月通い封筒をお渡ししている）お子さんに、12 月ごろ、「来年度の学校生活管理指導表提出のお願い」をお渡しする予定です。その際に、①②に該当するお子さんにも同様の書類をお渡し出来たらと考えておりますので、連絡帳等で、お知らせいただけると幸いです。

11 月 24 日は「和食の日」

和食は料理そのものだけでなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として世界に広く認められ、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。これは「和食文化」が、人類共通の財産になったということでもあり、私たちがこれを守り、受け継いでいくことが求められています。和食文化には 4 つの特徴があり、

①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本は、海、山、里と豊かな自然の中で、各地域に根差した多様な食材があります。また、素材の味わいをいかす、調理技術・調理道具が発達しています。

②健康的な食生活を支える栄養バランス

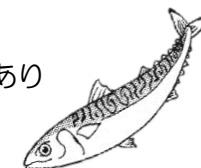
ごはんを中心に汁物、香の物、3 つの菜（焼き物や煮物、あえ物など）を組み合わせる「一汁三菜」は、理想的な栄養バランスと言われています。

③自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節に合った花や葉などで料理を飾り、調度品や器を利用して、自然の美しさや四季の移ろいを表現することで、季節を楽しみます。

④正月などの年中行事との密接なかわり

和食文化は、年中行事と共に深くかかわっています。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



10 月使用分食材の産地について

10 月使用分の食材の産地についてお知らせいたします。

品目	産地	品目	産地
野菜		魚・肉・卵・豆	
キャベツ	群馬	いわし	千葉
新にんじん	北海道	かえり煮干し	瀬戸内
新玉ねぎ	北海道	銀鮭	チリ
さつまいも	茨城	さば	ノルウェー
ほうれん草	栃木	豚肉	鹿児島
しょうが	熊本	鶏肉	青森
もやし	栃木	卵	栃木
本しめじ	長野	大豆	北海道
ねぎ	青森	果物	
大根	北海道	巨峰	長野
里芋	埼玉	米	
小松菜	埼玉	(銘柄)あきたこまち	秋田