

給食だより



2025年10月31日
町田市立小山中央小学校

秋の読書週間に合わせて (11月4日~14日)

「おはなし給食」を行います！



本にちなんだ料理や食材を使った給食がでるよ！

朝晩の冷え込みが厳しくなり、もう冬がそこまでできていることが感じられます。風邪や感染症予防のためにも、家に帰った後や食事前の手洗いうがい忘れずに行い、体調を崩さないように気を付けましょう。また、給食では、今年も図書室にある本に関わる食材を使ったメニューを取り入れた「おはなし給食」を行います。献立には、秋を感じられる旬の食材を取り入れながら、「読書の秋」と「食欲の秋」を同時に楽しみます。



「じゃがいもポテトくん」より 「スパイシーポテト」

北の国のじゃがいも家族のお話です。じゃがいも家族のネーミングもゆかいで、悲しい話と思いきや最後はハッピーエンドで終わります。



「しろしろくま」より 「八宝豆腐」

しろい食べ物に入ってみしろくまくん。しろい食べ物といえば豆腐。しろくまくんは冷ややっこが好きみたいです。



「パンどろぼう」より 「焼きカレーパン」

おいしそうなパンがいっぱい。お茶目で憎めないパンどろぼう。パンどろぼうの表情にも注目して読んでください。



「いろいろたまご」より 「たまごスープ」

たまごたちがことばのリズムによって色々な料理に変身します。給食ではふんわりたまごのスープを作ります。



「さかなださかなだ」より 「魚のごまみそがけ」

魚屋さんから届けてもらった魚をみんなで調理して食べるお話です。こんな体験したらみんな魚が好きになりますね。



「野菜忍列伝その六伊賀のキャベツ丸」より 「キャベツのレモン和え」

のんきな顔をしたキャベツ顔の忍者、伊賀のキャベツ丸が主人公。さいごに料理のレシピもついています。



「ルルとララのスイートポテト」より 「スイートポテト」

ストーリーも絵もとってもかわいいルルとララシリーズ。読むとスイートポテトを作りたいくなるお話です。



「もしも日本人がみんな米粒だったら」より 「ご飯」

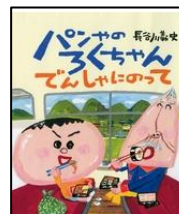
お米は毎日食べる身近な食べ物です。さて、お茶碗一杯にお米は何粒？大人が読んでみてもなるほどと思うことが多い本です。



10月使用分食材の産地について



玉ねぎ	北海道	栗	熊本	豚肉	鹿児島 神奈川
長ねぎ	青森	パセリ	長野	鶏肉	青森 岩手
きゅうり	東京	じゃが芋	北海道	卵	埼玉
キャベツ	長野	さつま芋	茨城	ししゃも	アラスカ カナダ
もやし	栃木	えのき	長野	鯖	欧州
大根	北海道	しめじ	長野	さんま	北海道
にんにく	青森	生しいたけ	東京	鮭	チリ
しょうが	熊本	干しいたけ	九州	ちりめんじゃこ	広島
セロリー	長野	白菜	長野	アブラカレイ	アメリカ
ごぼう	宮崎	エリンギ	新潟	米) 萌えみのり	宮城
いんげん	北海道	ピーマン	宮崎	米) しふくみのり	福島
こねぎ	福岡	赤パプリカ	静岡	米) もち米	国産ブレンド
人参	北海道	柿	奈良		
ニラ	高知 茨城	りんご	青森		
小松菜	町田	紅玉りんご	長野		
枝豆	北海道	みかん	和歌山 三重		



「パンやのろくちゃんてんしゃにのって」より 「みかん」

おばあちゃんにお届け物をするため、おじいちゃんと一緒に電車にのったろくちゃん。おばあちゃんちに行くまでの楽しい旅のお話です。



今月の給食から・・・



★7日「いい歯の日」 カミカミメニューとして「昆布とじゃこのカミカミご飯」と「あじの南蛮漬け」を作ります。

★10日「まっくう給食」 文化の日にちなんで「町田市縄文キャラクターまっくう」を知ってもらうため、今年もまっくうののりを出します。

★17日「FC町田ゼルビア応援献立」
FC町田ゼルビアを応援するために、町田市の小・中学校で選手たちが実際に食べているメニューを給食用にアレンジし提供します。詳しくは食育だよりをご覧ください。



★21日「和食の日」 11月24日(いいにほんしょく)の和食の日になんで、旬の食材(まいたけ・鯖・白菜・ゆず)を使っただしを味わう献立にしました。だしはかつおの厚削りを使います。