

給食だより



令和5年10月31日
千代田区立麹町小学校
校長 田村 砂弥香
栄養士 下野 なつき

日暮れが早くなり、冬がすぐそこまで来ているを感じます。朝・夕の冷え込みが厳しくなってきましたので、早寝・早起き・朝ごはんでは生活リズムを整えて、病気に負けない強い体を目指しましょう。



おはなし給食

本校では、11月を読書月間として子どもたちが本に興味をもつように様々な取り組みを行います。

そこで、図書館司書の谷先生においしそうな食べ物や料理が出てくるおすすめの本を選んでいただき、その料理を給食にアレンジして11月の献立に取り入れました。

11/22(水) おでん

「おでん おんせんに行く」
中川ひろたか/作 長谷川義史/絵
佼成出版社

11/27(月) パンプキンポタージュ

「こしょうできまり」
ヘレン・クーパー/作
アスラン書房

11/28(火) タンダの山菜汁

「精霊の守り人」
上橋菜穂子/作 二木真希子/絵
偕成社



11/29(水) 手作りぶたまん

「とのさまぶたまん」
長野ヒデ子/作・絵
こぐま社

11/30(木) みかん島ゼリー

「エルマーのぼうけん」
R・S・ガネット/作
福音館書店



23日は勤労感謝の日

日々の食事に関わる人への 感謝の気持ちを大切に！



残さず食べること、好ききらいしないこと、食器をていねいにあつかうことも給食を作ってくれる人たちに感謝することになります。まわりの人に対する思いやりの心、感謝の気持ちを大切にしてほしいと思っています。

日本人の伝統的な食文化 「和食」を見直そう！

11月24日は「和食」の日。日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として、一般社団法人和食文化国民会議が制定した記念日です。

「和食」の4つの特徴

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重**
調理技術・道具
多様な食材
- 2 健康的な食生活を支える栄養バランス**
一汁三菜が基本
うま味の活用
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現**
季節を楽しむ飾り付け
- 4 正月などの年中行事との密接な関わり**
家族や地域の絆

～ご存じですか？江戸東京野菜～

江戸東京野菜とは、江戸期から始まる東京の野菜文化を継承すると共に、昭和40年頃まで育てられていた日本の在来種、または在来の栽培方法に由来する野菜のことです。現在は50種登録されています。今月はその中の「大蔵だいこん」を給食に取り入れます。自分たちが住んでいる東京の伝統を味わいましょう。



11/22(水)「おでん」に入ります。

給食だより感想フォーム

お便りの内容や給食についてなど、ぜひ感想をお寄せください。

