

給食だより

令和８年 10 月 30 日
大田区立入新井第二小学校
校長　丸山　綾
栄養教諭

感謝を込めて、いただきます！ごちそうさま！

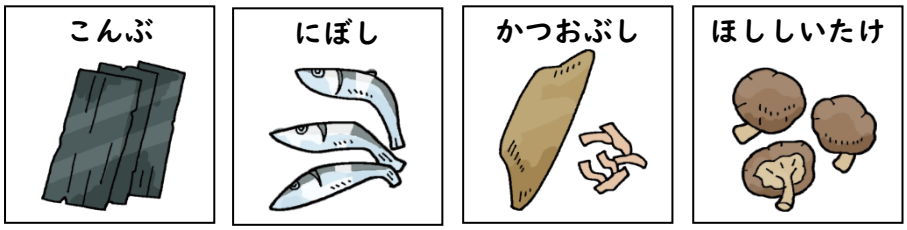


わたしたちの食事は、食料を生産する人をはじめ、多くの人の苦労や努力によって支えられています。食事の前後のあいさつには、他の生き物の命をいただくことや、食事を作るために関わった人たちへの感謝の気持ちが込められています。11 月 23 日(祝月)は「勤労感謝の日」です。心を込めて食事のあいさつができると良いですね。

世界に誇る日本の和食文化

和食（日本人の伝統的な食文化）は、2013 年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化とは、目に見える形では残らないため、わたしたちが日々の食生活を通じて未来へと伝えていくことが大切です。11 月 24 日(火)は「いいにほんしょく」の語呂合わせから、「和食の日」です。御家庭でも和食の良さについて考える日にしていただけたらと思います。

和食の基本「だし」



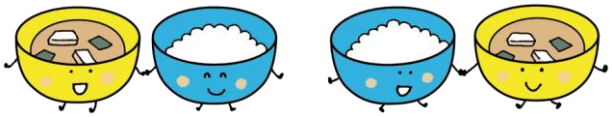
だしの「うま味」は、みそ汁や煮物など、日本の和食には欠かせません。本校の給食室では、だし専門業者の昆布、かつお節、干ししいたけを使用しています。



【かつお節だし】

和食クイズ

配ぜんする時のごはんとみそ汁の位置はどっちが右でどっちが左？



こたえ：ごはんが左でみそ汁が右

給食試食会



10 月 8 日(木)に給食試食会を行いました。今年度は、55 名の保護者の皆様に御参加いただきました。「こどもたちが食べている給食を食べてみたかったので良い経験になりました。」「丁寧にだしをとっていることに感動しました。」などの御感想をいただきました。引き続き、御家庭と連携しながら、安心・安全で美味しい給食作りに努めて参ります。





11月の献立紹介♪

◆ご当地メニュー◆

茨城県（いばらきけん）



6日（金）　鶏れんこんつくね　ぬっぺ汁

茨城県は、れんこんの生産が盛んです。刻んだれんこんと鶏ひき肉を合わせてつくねを作ります。「ぬっぺ汁」は、茨城県の郷土料理です。根菜が入ったとろみのある具だくさんの汁物で、他の都道府県でも親しまれている郷土料理ですが、茨城県の「ぬっぺ汁」は「するめ」を使うことが特徴です。

群馬県（ぐんまけん）



11日（水）　おっきりこみうどん　こんにゃくと野菜の和え物

群馬県は小麦粉の名産地でもあり、幅の広い麺と野菜を煮込んで作る「おっきりこみうどん」は、昔から親しまれてきた郷土料理です。また、群馬県で生産が盛んな「こんにゃく」を使って、「こんにゃくと野菜の和え物」を作ります。

新潟県（にいがたけん）



13日（金）　ブリカツ丼

「ブリカツ丼」は、新潟県佐渡市のご当地グルメです。ご飯にブリのカツをのせ、しょうゆベースの甘辛いタレをかけて食べます。また、この日は新潟県産の「こしひかり」を使用してご飯を炊く予定です。

★世界の料理★

オーストラリア



12日（木）　ツナモネ

「ツナモネ」は、オーストラリアでは定番の家庭料理で、モネ（mornay）とは「ベシャメルソースをかける」という意味があります。家庭によって使われる食材は異なりますが、ツナとコーン、マカロニなどさまざまな食材をベシャメルソースと一緒にオーブンで焼いて作ります。

新米を味わおう

新米の時期を迎えました。新米とはその年に収穫されたばかりのお米のことで、水分が多く、香りが良いのが特徴です。今月は、給食室に各地の新米が届く予定です。

※産地の状況や納品の都合により、内容を変更することがあります。

新米を味わう日

5日（木）秋田県産　あきたこまち
6日（金）茨城県産　コシヒカリ
10日（火）宮城県産　つや姫
13日（金）新潟県産　コシヒカリ
18日（水）岩手県産　ひとめぼれ
20日（金）北海道産　ななつぼし
24日（金）佐賀県産　さがびより

