

令和 7 年 10 月 31 日 大山 秋 生

11月は勤労感謝の日があります。私たちが食事をすることができるのは、「食」が多くの人の活動によ って支えられているからです。給食が食べられることを当たり前と思わずに、感謝して残さずに食べたり、 食事のあいさつをきちんとしたりするようにしましょう。

給食×図書室 コラボメニュー



10月27日から11月9日は読書週間です。今年の図書室とのコラボ献立は、物語に登場 する料理に加え、作家にちなんだ献立を取り入れました。

5日(水): ちくわカレー・梅シロップゼリー

(海街 diary-映画ノベライズ版/吉田秋生、是枝裕和、高瀬ゆのか)

11日(火): ほうとう・チェリーパイ(村岡花子にちなんだ献立)

14日(金):ハヤシライス・じゃことかつお節のサラダ・みかん(夏目漱石にちなんだ献立)

18日(火): ジューシー・マーミナーチャンプルー(太陽の子/灰谷健次郎)

26日(水): カジキのピカタ・ビチェリン風プリン(ヘミングウェイにちなんだ献立)

27日(木): 火鍋(夜は短し歩けよ乙女/森見登美彦)

28日(金):キッシュ・トマトスープ・フルーツヨーグルト(西の魔女が死んだ/梨木香歩)

秋の夜長に読書を楽しんでみてはいかがでしょう。



平成25年に「和食;日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化 遺産に登録されました。無形文化遺産とは、芸能や伝統工芸技術などの形の ない文化のことです。和食の特徴は以下の4つです。

1 多様で新鮮な食材と その持ち味の尊重



2 健康的な食生活を支 … える栄養バランス



の移ろいの表現



3 自然の美しさや季節 4 正月などの年中行事 との密接な関わり



11月21日の給食は、和食の日にちなんで「吹き寄せごはん」と「鰤の竜田揚げ おろしあんかけ」 です。和食の良さを知り、残さず食べましょう。

今月の行事食等

十三夜:栗ご飯 4日(火)

フィンランドの料理:ロヒケイット(サーモンスープ)・ロソッリ(りんごのサラダ) 6日(木)

7日(金) いい歯の日:ししゃもの南蛮漬け

北海道のご当地グルメ:チャイチキバーガー 19日(水)