10月 給食だより

令和８年９月３０日
大田区立松仙小学校
校長　　早見　泰一



10月の給食

１日(木)…都民の日。ちゃんこ鍋は、力士の体作りのために考えられた料理で、両国は相撲と縁の深い地であることから、東京都の郷土料理とされています。給食では、東京都江戸川区産の小松菜を使用した、具だくさんのちゃんこ汁を作ります。

５日(月)…１０日(土)の目の愛護デーにちなみ、目の健康をサポートする働きがあるとされるアントシアニンを含むブルーベリーや、ビタミンA(βカロテン)を含む人参などを使用します。

８日(木)…群馬県の郷土料理であるおっきりこみうどんや、群馬県の名産品であるこんにゃくを使用したあえ物を作ります。

９日(金)…運動会応援メニュー。豚肉やにんにく、にら、白菜キムチを使用したスタミナ豚キムチ丼や、クランベリージュースを混ぜた紅白白玉入りのフルーツポンチを作ります。

２３日(金)…十三夜。十五夜と同じくお月見の日で、どちらか一方しか見ないことを「片月見」と呼び、縁起が悪いとされています。十三夜は「豆名月」とも呼ばれているため、給食では、大豆を使用したごはんを作ります。また、茶わん蒸しにはうさぎの蒲鉾を入れます。

３０日(金)…３１日(土)のハロウィンにちなみ、かぼちゃを使用したスープや、あんずとカルピスゼリーで目玉焼きに見立てた、おかしな目玉焼きを作ります。

食品ロス削減月間

１０月は、食品ロス削減月間です。給食では、２日(金)に人参の皮まで使用する「キャロットケーキ」やブロッコリーの芯まで使用する「ブロッコリーとベーコンのサラダ」、２１日(水)にりんごの皮まで使用する「アップルシナモントースト」や食パンの耳を使用する「パン耳スティック」、２８日(水)にかぶの皮と葉まで使用する「かぶのごまみそ汁」を作ります。

給食試食会　※本年度は、２・４年生の保護者で、申し込みをされている方が対象です。

２７日(火)に給食試食会を実施します。詳細は、PTAより発行される手紙をご確認ください。

地域の食べ物を食べよう

地産地消！

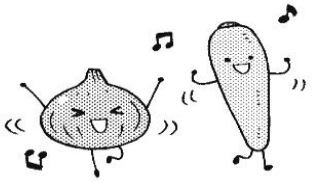


地域でとれる食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。給食の献立から地域の食材を探してみましょう

地産地消のよいところ

新鮮で安心

生産地が近く、つくっている人や場所がわかるので、新鮮で安心な食べ物が手に入ります。



地域の活性化

地域でつくられたものを買うと、その地域の経済を活性化させ、生産者を応援することができます。



環境によい

輸送距離が短いので使う燃料が少なく、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出も減ります。

