



給食たより

令和7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(水)…都民の日。東京都産の食材を使用します。舞茸は檜原村産、糸寒天は伊豆諸島産、小松菜は江戸川区産です。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。
- 2日(木)…6日(月)は十五夜です。十五夜は、「中秋の名月」や「芋名月」ともよばれ、月の美しさを眺めたり、だんごや里芋などの旬の物をお供えて、豊作を願ったりする習わしがあります。給食では、里芋と炊くごはんや、月とうさぎ模様のかまぼこを入れた茶わん蒸しを作ります。
- 3日(金)…運動会応援メニューを作ります。豚肉やにんにく、にらを使用したスタミナ丼や、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。
- 10日(金)…目の愛護デー。目の健康をサポートする働きがあるとされるビタミンA(βカロテン)やルテインを含む、人参やほうれん草、ブロッコリーなどを使用した給食を作ります。
- 28日(火)…群馬県の郷土料理である、おっきりこみうどんを作ります。また、群馬県の名産品であるこんにゃくを使ったあえ物を作ります。
- 31日(金)…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、10日(金)に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」、14日(火)に食パンの耳を使用する「きなこのパン耳スティック」、24日(金)にりんごの皮まで使用する「アップルシナモントースト」、27日(月)にかぶの皮と葉まで使用する「かぶのみそ汁」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。

22日(水)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！

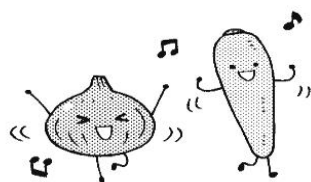
地域でとれる食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。給食の献立から地域の食材を探してみましょう



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。

