

11月給食だより

令和8年 10月 27日

江戸川区立小松川小学校

校長 坂野 眞太郎

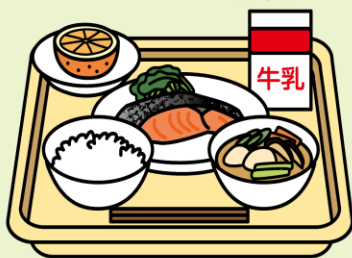
日が暮れるのが早くなり、少しずつ寒さも増してきました。風邪やインフルエンザなどの流行も心配な季節です。「栄養バランスの良い食事」、「適度な運動」、「十分な睡眠」、「こまめな手洗い」などに気をつけながら、しっかりと体調を整え、本格的な冬に備えましょう。

11月24日は**和食の日**、11月は**和食月間**です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに、「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？ 

給食から学ぶ **和食文化**

「ご飯・汁物・おかず」
を組み合わせた、栄養
バランスのよい食事



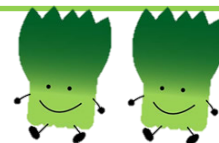
「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから
生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、
地域や日本に伝わる
食文化



全校一斉小松菜給食 17日(火)



小松菜は、江戸川区の特産品です。本校の給食では、小松菜農家の越塚さんが育ててくださった小松菜を使用しています。この日は、地元の特産品「小松菜」を子どもたちにより知ってもらおうと、JA 東京スマイル農業協同組合さんが、無償で小松菜を提供していただきます。当日は「こまつなごはん」「小松菜つくね」に使用する予定です。