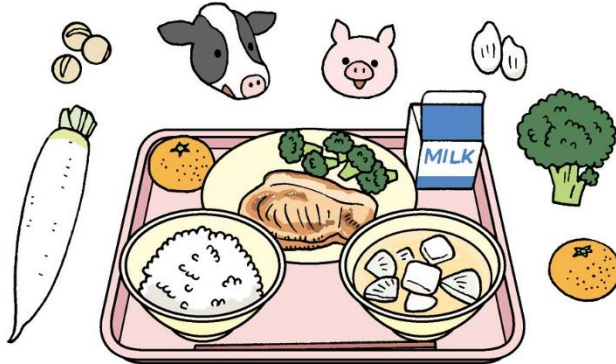




## 11月23日は勤労感謝の日 感謝して食べよう！



わたしたちが毎日食べている給食には、米や野菜、肉、魚など、いろいろな食品が使われています。わたしたちは、こうした生き物の命をいただいて、自分の命を養っているのです。そして、学校給食は、たくさんの人たちがかわってつくられています。その人たちに感謝して、給食をいただきましょう。

©少年写真新聞社 2026



### 11月17日「小松菜一斉給食」の実施について



今年度も、【JA東京グループ食農教育応援事業】の一環として、東京スマイル農業協同組合から学校給食用に小松菜が無償で提供されることとなりました。この事業は江戸川区・足立区・葛飾区3区合同の事業で3区の全小中学校に小松菜が一斉提供されます。地場産物の小松菜を味わうことで、子どもたちが農業へ関心を持ち、食の安全や農業の役割の重要性について理解を深めることを目的としています。今年是小松川地区の小中学校共通の献立で、【こまつなごはん】、【こまつなつくね】、【こまつなのおかかマヨあえ】に小松菜を使用する予定です。

### レシピ紹介 【こまつなのおかかマヨあえ】 小松菜一斉給食の日にも提供予定の一品は、

マヨネーズのkokkooでおかかあえが一風違ったおいしさでいただけます。



| 【材料】 4人分 |        |
|----------|--------|
| こまつな     | 80g    |
| もやし      | 60g    |
| にんじん     | 20g    |
| マヨネーズ    | 大1     |
| しょうゆ     | A 大1/2 |
| みりん      | 小1     |
| おかか      | 4g     |

- 【作り方】
- ① 野菜はゆでて水気を切っておく。
  - ② Aは合わせて加熱しておく。
  - ③ ①に②とおかかをあえて、仕上げる。

