11月 給食だより

令和　８年　　11月
江戸川区立大杉第二小学校



今年も、JA東京スマイル農業協同組合さんより、無償で小松菜が提供され、小松菜一斉給食を実施します。今年度は、松江地区14校の栄養士が協力して考えた、献立を実施します。

品質・収穫量ともに全国トップクラスの江戸川区の小松菜を、よく味わって、たくさん食べましょう。

11月17日の献立

小松菜チャーハン　牛乳　茎わかめの中華サラダ　小松菜中華スープ

☆小松菜一斉給食でSDGsに貢献☆

江戸川区産の小松菜を、学校給食で食べる。 ⇨ 江戸川区産の小松菜を身近なものにする。 ⇨ 江戸川区産の小松菜を地元で入手しやすくする。 ⇨ **地産地消につなげる**

☆小松菜は優秀野菜！☆

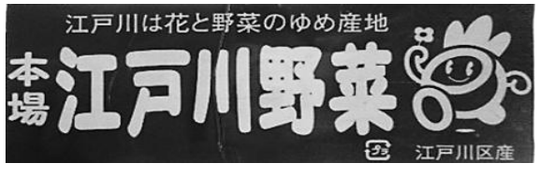
江戸時代から伝わる、伝統野菜のひとつなんだよ。

区内の小松菜農家さんは、高い技術を受け継いで、見た目も味もすばらしい小松菜を作っているよ。



銀座の料亭や、ホテルのレストランでも使われているんだ。

東京湾からの潮風の影響で、ミネラルが豊富で、うまみと甘みの強い小松菜になるよ。



江戸川区産の小松菜は、この帯が目印です。ぜひ、ご家庭でも江戸川区の小松菜を、食べてみてはいかがでしょうか。

11月24日は和食の日

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。

これからの日本の食文化について考える機会にしていただければと思います。

和食の４つの特徴



～和食の日献立～（11月24日に実施します）

ごはん　わかめと鶏肉のそぼろ　わかさぎのから揚げ
さつまいもの五目きんぴら　豆腐すいとん汁　みかん　牛乳

給食委員会発表集会がありました

10月23日（金）に、給食委員会の発表集会がありました。給食について、興味をもってもらえるように、6問クイズを出しました。残さいのこと、日本で最初の給食のことなど、1年生でもわかりやすいような内容で、盛り上がりました。





牛乳を飲もう！

学校給食で牛乳が出る理由は、成長期のカルシウムなどの栄養を、効率よく補うためです。牛乳のエネルギー込みで1食分の必要な栄養になります。苦手な人も少しずつ飲むようにしましょう。