

9月給食たより

令和8年8月31日
江戸川区立南葛西第二小学校
校長 川浦 孝彦



地震や台風など大きな災害が起こると、電気やガス、水道などのライフラインが止まってしまったり、お店で商品が買えなくなってしまうたりして、いつものように水や食べ物を手に入れることが難しくなります。いざという時に困らないように、家庭で水と食べ物を備えておくことで安心です。最低3日分、できれば1週間分を、家族の状況に合わせて用意し、定期的に見直すようにしましょう。

江戸川区では、防災教育の一環として「ローリングストック給食」を行っています。日頃食べている食品を多めに買い置きし、食べたらずき足しストックする、「ローリングストック」に使用しやすい食品を給食に取り入れて、児童やご家庭に紹介します。



9月の献立

ローリングストック給食

30日(水)【ツナコーントースト】、【ひじきのマリネ】

缶詰類や、乾物類は日持ちがよく、普段の料理にも取り入れやすい食品です。

今回の給食では、ローリングストックに使いやすい食品として、ツナ缶、ホールコーン缶、乾燥ひじきを使用します。

重陽の節句献立

9日(水)【菊花蒸し】

重陽の節句は、ひな祭りや七夕と同じ五節句の1つです。「菊の節句」とも呼ばれ、菊の花を楽しみながら長寿を願う風習があります。

給食では、菊の花をイメージしたコーンしゅうまいを作ります。

十五夜献立

25日(金)【お月見スイートポテト】

十五夜は、秋の収穫に感謝して、お供え物をしたり、お月見をする伝統行事です。

秋が旬の、里芋やさつま芋をお供えしていたことから「芋名月」とも呼ばれます。

給食では、お月見うさぎをイメージしたスイートポテトを作ります。

食育の日献立(沖縄県)

18日(金)

【タコライス】

沖縄県金武町で生まれた料理で、メキシコ料理のタコスの具を、ご飯にかけたことから「タコライス」という名前になりました。

今では全国で食べられている名物料理です。

【サーターアングギー】

小麦粉、たまご、砂糖をこねて油で揚げた沖縄風のドーナツです。

沖縄県では古くから食べられている郷土料理で、お祝いごとなど人が集まる場面には欠かせないお菓子です。