

11月 給食たより

令和8年10月30日
江戸川区立南葛西第二小学校
校長 川浦 孝彦

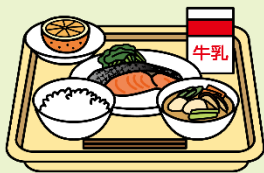
11月24日は**和食の日**、11月は**和食月間**です！

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



11月の献立

ローリングストック 給食 5日(木)【お豆のトマト煮】

乾物類や缶詰は、日持ちが良く、ローリングストックにおすすめの食品です。今月は、トマト缶と乾燥大豆を使ってお豆のトマト煮を作ります。

みんなの給食～給食からSDGsを考える～ 13日(金)オレンジジュース、菜飯など

「SDGs」とは、「持続可能な開発目標」を意味し、2030年までに「誰一人取り残さない社会」を実現するための世界共通の目標です。

学校給食からSDGsを考える機会となるよう、江戸川区の全ての小中学校で「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」を実施します。

ぜんこういっせいこまつなぎゅうしょく 全校一斉小松菜給食

今年度も、区の名産品である「小松菜」を通して地場産業について理解を深めてもらう目的で、区内で生産された小松菜を使用した「全校一斉小松菜給食」を実施します。

当日は、JA東京スマイル農業協同組合さんのご協力でご無償で提供される小松菜を使用します。

10日(火)

- ・ツナと小松菜のご飯
- ・小松菜つくね焼き
- ・小松菜のみそ汁

