

~11月の献立~

18日(月)「全校一斉小松菜給食」

今年度も、区の名産品である「小松菜」を知ってもらい 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 された小松菜を給食の食材として使用する「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 無償で提供される小松菜を使用します。小松菜そぼろご 飯、ししゃもの磯辺揚げ、小松菜とわかめのごま酢和え、 白菜のみそ汁を提供します。



給食でめぐる日本一周! 19日(火)「今月は、熊本県」







【高菜めし】

熊本県阿蘇の地域の特産品の「高菜」を使った混ぜご飯です。

【タイピーエン】

中国から伝わった、えび、いか、野菜などを入れて作る具だくさん の春雨スープです。熊本ではラーメンのように主食として食べるこ ともあります。

【いきなり団子】

さつまいもと粒あんを小麦粉の生地で包んで蒸した熊本県の郷土 菓子です。



~みんなの給食~給食から SDGs を考える~

「SDGs」とは、"持続可能な開発目標" を意味し、「今だけでなく、未来まで、すべての人が平和で豊かに暮らし続けるために、 世界を良くする目標」と言えます。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。

普段の何気ない生活の中でも、実は SDGs に繋がっている行動があります。児童のみなさん、保護者のみなさん、地域のみなさ んが、学校給食とかかわる取り組みから SDGs を考える機会となるよう「みんなの給食 〜給食から SDGs を考える〜」を実施し ます。すべての小中学校で「みんなの給食」の日を設けて「SDGs」を発信します。本校は11月15日(金)に実施しますので、 ぜひ、ご家庭や地域でも話題にしてみてください。

また、江戸川区が17の世界共通の目標から作成した、「SDGsえどがわ*学校給食*10の行動」を紹介します。ひとつでも よいのでやってみてはいかがでしょうか。

『SDGsえどがわ*学 校 給 食 *10の行 動 』

- ○1 食材を無駄なく使って食べよう
- ○6 食文化の違いや食物アレルギーを知ろう
- 02 栄養バランスを考えて食べよう
- 07 給食行事をとおして絆を深めよう
- ○3 友達と協力して給食の準備、
- 08 牛乳パックをリサイクルしよう
- 片付けをしよう
- 09 プラスチックごみを減らそう
- ○4 水を大切にして手を洗おう
- 05 食の安全に興味をもとう
- 10 江戸川区産の小松菜を食べよう

みんなの給食〜給食から SDGs を考える〜 (江戸川区教育委員会 HP) より

【11月15日(金)の献立】

- さんまのかば焼き丼
- 小松菜のおひたし
 - →江戸川区産の小松菜を使用 します。
- さつま汁
 - →皮付きの大根とにんじんを 使用します。
- 牛乳