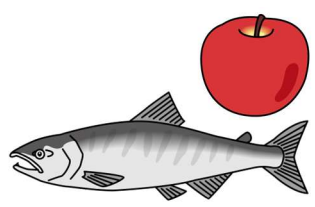
11月 給食だより

2026. 10. 30
第７号
川崎市立大師小学校

　ずいぶんと日が短くなり、秋も深まってきました。後期が始まり、４月と比べて子どもたちの食べる量が増えたように感じます。朝晩の寒暖差による風邪や、インフルエンザが流行する中、しっかりと食事をとり、免疫を高め、健康に過ごしてほしいと思います。

11月の給食のお知らせ

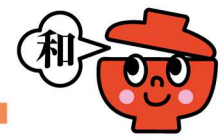
【季節の食品】
ごぼう　さつま芋　じゃが芋　大根　チンゲン菜　長ねぎ　にんじん
白菜　ほうれん草　さけ　焼きのり　みかん　りんご



【新こんだて】
「けんちんうどん」　　１３日（金）
たくさんの野菜ととり肉をごま油で炒め、だし汁とうどんを加えた、体の温まる献立です。

【行事食】
「和食の日」　　２０日（金）
ごはん　　さけの塩焼き　　五目きんぴら　　豆腐と大根のとろみ汁　　牛乳

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

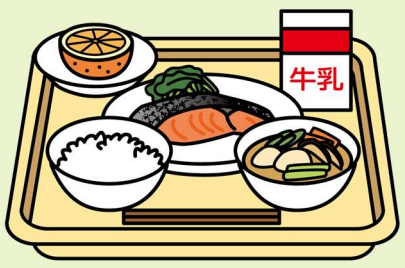


　私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、２０１３年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに、「伝統的酒造り」が２０２４年に登録されました。毎年１１月２４日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして１１月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。給食を「和食」について知るきっかけにしてほしいと思います。



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



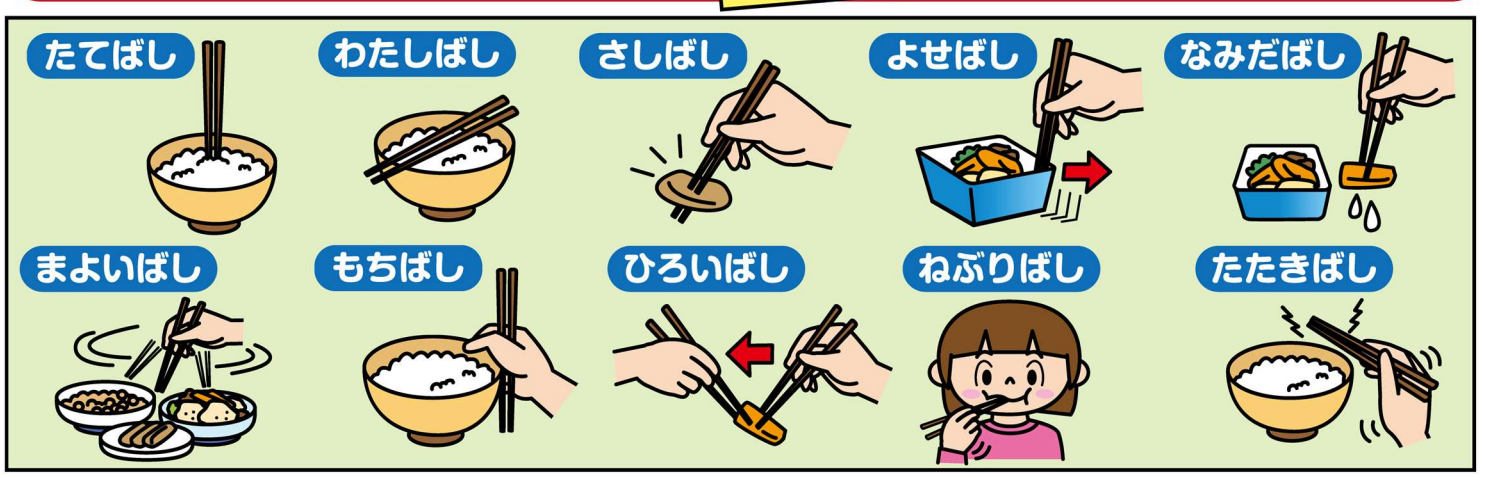
行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



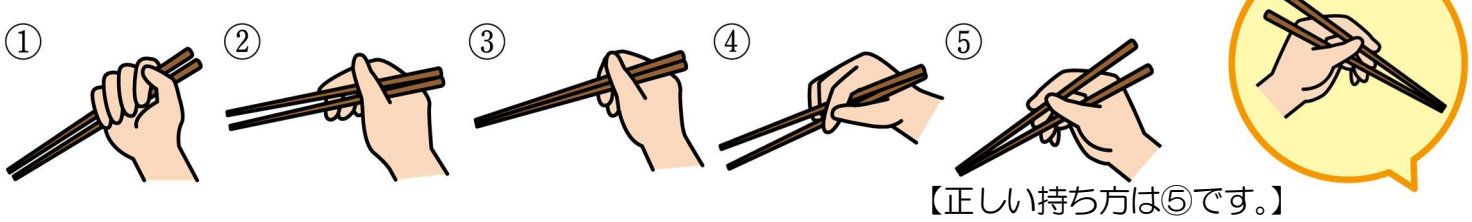
はしを上手に使って、きれいに食べよう



はしの使い方には、してはいけない嫌いばしと呼ばれる作法があります。



みなさんのはしの持ち方に近いのは、次のどれですか？



【正しい持ち方は⑤です。】

はしを上手に使えると、食べ物をこぼさず、きれいに食べることができます。毎日の食事で使い方を練習して、上手に使えるようになるといいですね。

まわりの人と気持ちよく食事をするために、こんなことにも気をつけましょう。

ご飯や汁物が入っているおわんは手に持ち、姿勢よく食べましょう。



食べものが口に入っているときは、口を閉じましょう。



みんなが楽しくなる話を心がけましょう。



青空給食を実施します！

１１月２６日（木）は自校献立で青空給食を実施します。１・６年生は大師公園、２～５年生は校庭で給食を食べます。他の学年と一緒に給食を食べ、交流する機会です。給食は、給食室で持ち運びのできる弁当ボックスにつめて、子どもたちに配ります。ご家庭から持ってきていただくものがありますので、必ず持たせてください。また、当日は外で食べますので暖かい服装で登校させてください。

【当日の持ち物】スプーン、お手拭き、レジャーシート
【献立】　後日お知らせします。

