

給食だよ！

11月

令和8年10月31日
杉並区立浜田山小学校

☆浜田山小学校に新米がとどきます！

にいがたけんさん
新潟県産
にしき みの
錦の実



よし太くん

↑小千谷市イメージキャラクター



6日：新米を味わう給食

杉並区と交流のある新潟県小千谷市より、今年獲れたたてのお米を提供してもらえることになりました。米どころとして有名な小千谷市のお米を、この日は麦を混ぜずに炊きます。給食時には、小千谷市の田んぼの様子も紹介します。

また、おかずには、「チキンタレかつ」と「のっぺい汁」など新潟県の郷土料理も組み合わせたので新米と一緒に味わいましょう。



10日：セルフおにぎり給食

この日の給食は、今年穫れたたてのお米を自分でおにぎりを握って味わう給食を計画しました。給食室では、ラップにごはんを軽く包んだものを人数分、各教室に届けます。教室では、一人ひとりが自分でラップのままおにぎりを握ります。具は、おかかです。

おにぎりを握る体験と同時に、新米のおいしさを味わう機会となればと思います。



自分でにぎれるよ

できあがりイメージ

とやまけんさん
富山県産
てんたかく

はいぜん時



毎年、給食後、「お家でも作ったよ。またおにぎり給食食べたいな。」などという感想が聞こえてくる取り組みです。ご家庭でも、お子さんと話題にさせていただき、食への興味・関心を高めるきっかけとなれば嬉しいです。

11月24日は
和食の日

受け継ごう 和食文化

「和食：日本人の伝統的な食文化」が、2013（平成25）年にユネスコ無形文化遺産として登録されました。

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。この「和食文化」を、長く将来にわたって伝えていくためにも、わたしたちで守っていくことが大切です。



給食も24日は、和食献立の予定です。どんなだしが使われているか味わう日にしましょう。

和食文化を支える いろいろなだし

こんぶ

収穫したこんぶを干して、乾燥させたものです。

かつおぶし

かつおの身を煮てからいぶして乾燥させたものです。

煮干し

いわしなどの稚魚を煮て、干したものです。

干しいたけ

しいたけを機械や天日で乾燥させたものです。

