

# 11月給食たより

平成27年11月1日

練馬区立向山小学校

11月に入り街路樹の木々も少しずつ色づき、朝夕の冷え込みも厳しくなってきました。

季節の変わり目は、気温の変化から体調をくずしやすくなります。外から帰った時、食事の前には、必ず手洗いとうがいを行いましょう。またバランスの良い食事、適度な運動、しっかりと睡眠をとることも大切です。



生き物の命をいただくことへの感謝

## 感謝の心を持って食べましょう

私たちが普段何気なく食べている肉や魚  
お米、野菜などは、もとは生きていたものです。  
それらの命をいただいて、私たちは自分の命を  
養っています。また、食事が出来上がるまでには、  
食材を育てたり、とったり、運んだり、調理した  
りと、たくさんの人が関わっています。食事の時に  
は、感謝の気持ちを込めて「いただきます」  
「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

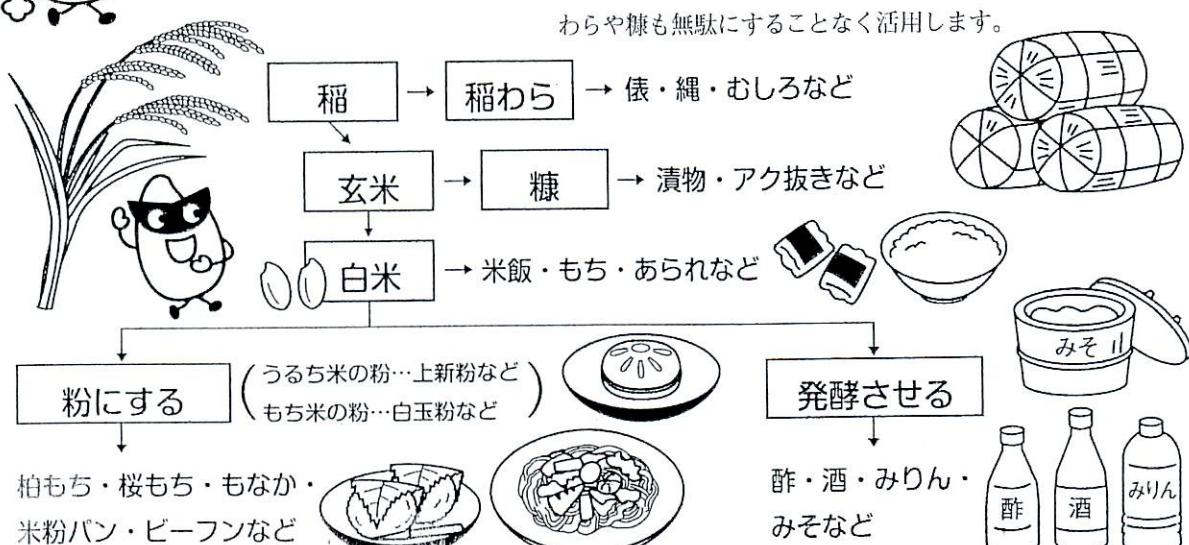


「いただきます」と「ごちそうさま」は日本特有の文化です。



## 嬉しいお米

新米の季節です。昔から日本人の暮らしに深く関わってきたお米。炊いてご飯として食べるほか、粉にしたり、発酵させたりして、いろいろな形で食べられてきました。残った稻わらや糠も無駄にすることなく活用します。



\*11月より新米が登場します！！

向山小では、秋田県産「ひとめぼれ」100%を使用します。

<学校給食費の徴収にご協力お願いいたします>

引き落とし日 11月5日（木）です。

食べる特別な料理があります。これを「行事食」といい、それぞれ健康や長寿などの願いがこめられています。給食のなかでもいろいろな行事食をとりいれています。一般社団法人和食文化国民会議では、「日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日」として、11月24日を“いい日本食”的語呂合わせから「和食の日」としています。

11月24日  
和食の日



## 日本に伝わる行事食

\*その年によって、月がずれる行事もあります。

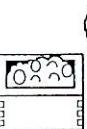
### 1月 正月・七草



おせち料理



### 2月 節分



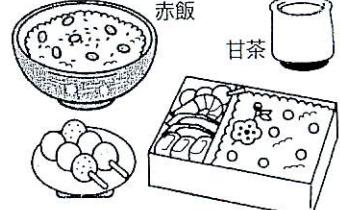
\*関西地方で主に食べられてきた



### 3月 ひなまつり



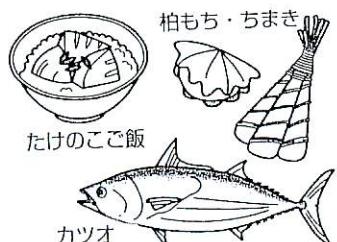
### 4月 入学祝い・花まつり・花見



赤飯  
甘茶

花見団子・花見弁当

### 5月 端午の節句



柏もち・ちまさき



たけのこご飯



### 6月 氷の朝日・田植え・7月 七夕・土用の丑



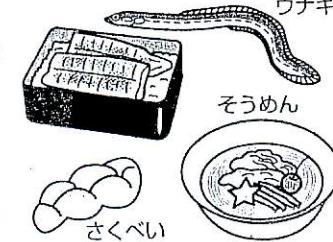
夏越の祓



煮しめ



水無月



ウナギ

そうめん



さくべい

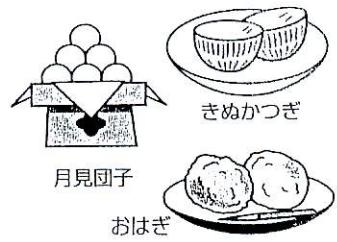
### 8月 お盆



精進料理

お盆のお供え

### 9月 十五夜・お彼岸



月見団子

おはぎ

### 10月 十三夜・秋祭り



秋祭りの  
ごちそう

月見団子

栗ご飯



### 11月 七五三・亥の子\*

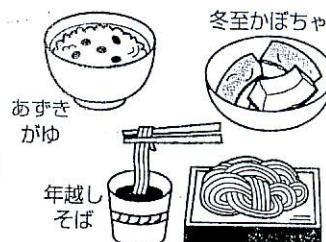


\*旧暦10月の最初の亥の日

千歳  
あめ

亥の子もち

### 12月 冬至・大みそか



冬至かぼちゃ

あづき  
がゆ

年越し  
そば

### <9月17日から10月16日使用食材一覧>

- ・北海道・・バター・、コト、ザガリ、大根、人参、玉ねぎ、大豆、グリルパン、昆布、さやえんどう、豚肉・・宮城・・豆腐、油揚げ 岩手・・鶏から、鶏肉、いか、イカ、もち米・青森・・にんにく、ごぼう、ねぎ、豚肉
- ・栃木・・にら、卵、もやし、コンニャク・群馬・・コンニャク、キャベツ、きゅうり、豆腐、舞茸・・山梨・・巨峰、ロザリオ
- ・福井・・麦・長野・・えのき、レタス、青梗菜、白菜、しめじ、春雨・・埼玉・・小松菜、コンニャク・静岡・・かつお節
- ・神奈川・・まぐろ、豆腐・千葉・・マッシュルーム・茨城・・ピーマン、赤ピーマン、トマトジュース、卵、栗、サツマイモ、トマトジュース
- ・静岡・・かつお節・愛知・・トマトチャップ・愛媛・・かつお節、筍、里芋・高知・・生姜・大分・・干し椎茸
- ・熊本・・豚肉、のり・パラグアイ・・ごま・ノールウェー・・鮭・ベトナム・・ごま、むきえび
- ・ペルー・・いか・イドボア・・ちりめんじゃこ・韓国・・さわら

