

給食だより 11月



令和7年度
練馬区立向山小学校



実りの秋 食べ物を大切にいただきます

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の労力に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



いただきます

ごちそうさまでした

食事を支える人たち

生産者の人

料理を作る人

食べ物を運ぶ人

もとは生きていた食べ物の命

向山小の地産地消

練馬区は、キャベツの農地面積が23区でトップクラスなんです。給食では、練馬産のキャベツを年2回、練馬大根を年に1回、他にも練馬産の人参やねぎなどを提供しています。また、各学校で近隣農家さんから野菜を仕入れるなど地産地消に力を入れています。



今月の給食でつかう大根、小松菜は、向山小の近くで野菜をつくらっている保戸塚さんの畑からやってきます。朝4時に畑に出て野菜のお世話や、収穫をしているそうです。採れたての野菜を給食で食べることができます。

11月の給食しょうかい

5日(水) 練馬区一斉給食で、練馬産のキャベツをつかった献立です。

12日(水) ムサカはギリシャの料理です。ひき肉と野菜、じゃが芋をつかい、チーズを乗せてオーブンで焼いたものです。

13日(木) 15センチ×15センチの大きな餃子の皮にあんを入れ、油であげるジャンボ餃子をつくりま



14日(金) 季節の果物で柿が登場します。

18日(火) 向山小新メニューの「抹茶ミルクトースト」です。抹茶とコンデンスミルクを混ぜパンに塗ってオーブンで焼きます。

25日(火) 和食の日献立です。「まごわやさしい」を意識した献立です。

27日(木) 今月の骨貯金献立はメヒカリの天ぷらです。骨が柔らかくとても食べやすい魚です。

主な野菜の産地 10月

*玉ねぎ・・・北海道

*じゃが芋・・・北海道

*人参・・・北海道

*白菜・・・長野県

*にんにく・・・青森県

*しょうが・・・高知県

*ピーマン・・・茨城県

*大根・・・北海道

*ねぎ・・・山形県

*しめじ・・・長野県

*チンゲン菜・・・茨城県

*もやし・・・栃木県

*ごぼう・・・鹿児島県

*ほうれん草・・・千葉県

*ブロッコリー・・・長崎県

*れんこん・・・茨城県

*さつま芋・・・千葉県

*みかん・・・和歌山県