給食だより　11月

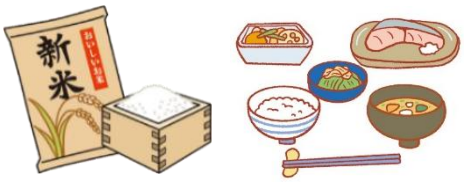
令和８年１０月３０日
練馬区立光和小学校
校長　宮林　伸之

日暮れが早くなり、朝晩、寒さを少しずつ感じるようになりました。空気も乾燥してきて、冬が近づいていることを感じます。さて、まだまだ実りの秋。新米も出回っています。そして、芸術の秋。今年は展覧会があります。給食でも展覧会スペシャルメニューで応援します！いろいろな秋を楽しみながら元気に過ごしましょう。

5年生総合×給食　究極の和食を新米とともに味わおう！

５年生は１学期の総合的な学習の時間に和食について調べ、学習しました。それをもとに班ごとに「究極の和食メニュー」を考え、社会科での米作りの学習をもとに、考えた献立に合うお米の銘柄を選びました。そして自分たちでスライドを作成し、６年生と保護者の皆様に発表しました。その中から各クラス１つずつ、給食で実際に作り、全校で味わうことになりました。今年も地域のお米屋さんのご協力により、５年生が選んだ銘柄のお米の新米を給食に出すことができます。ありがとうございます。

５年生が考えた究極の和食と新米を楽しみにしていてください。



５日（木）　５年１組の究極の和食：山形県産ササニシキのごはん、鰺フライ、ほうれんそうのおひたし、豚汁

１２日（木）　５年３組の究極の和食：青森県産青天の霹靂のごはん、鮭の竜田揚げ、きゅうりとかぶの漬物、かまぼこのすまし汁

１９日（木）　５年４組の究極の和食：新潟県産新之助のごはん、鶏肉の唐揚げ、わかめときゅうりの和風サラダ、たまねぎの味噌汁

２７日（金）　５年２組の究極の和食：北海道産ななつぼしのごはん、さんまの竜田揚げ、わかめの酢の物、じゃがいものピリ辛煮

「すがたをかえる大豆」３年生国語とのコラボ献立



３年生は国語で「すがたをかえる大豆」を学習しています。説明文の学習ですが、大豆がすがたをかえた食品が多く出てくることから、今月は給食でも大豆や大豆製品、米製品や魚製品、乳製品を使った料理を多く献立にとり入れています。どんな料理にすがたをかえた食品が使われているかは、日々の給食のスライドで児童に紹介していきます。３年生だけでなく、全校で食品を知る機会になればと思います。

＊１０月の給食で使用したおもな食材の産地＊

牛乳（北海道）	小松菜（東京）	ブルーベリー（東京）	豚肉（群馬）
米（青森）	さつまいも（千葉）	かぼちゃ(北海道)	鮭（北海道）
麦（福井）	じゃがいも（北海道）	もやし(栃木)	秋刀魚（北海道）
ちりめんじゃこ（広島）	りんご(青森)	柿（和歌山）	シャインマスカット（長野）

＊１１月の練馬産野菜＊
キャベツ・里芋・大根