



11月給食だより



令和5年 10月 31日
練馬区立大泉西小学校
校長 岩切 洋一

ふるさとの食文化を知ろう？

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年（2023年）で10周年を迎えます。日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。



日本の伝統的な発酵食品



各地に伝わる発酵食品の一例

- ◆ **漬物**（野菜を調味料、ぬか、麹などに漬け込んだもの）
岩手県・金婚漬け／京都府・すぐき漬け／鹿児島県・山川漬け
- ◆ **なれずし**（魚介類にご飯を混ぜて発酵させたもの）
北海道・いずし／滋賀県・ふなずし／和歌山県・さばのなれずし
- ◆ **魚醤**（魚介類を原料としたしょうゆ）
秋田県・しょつづ／石川県・いしる／香川県・いかなごしょうゆ



ねりまくいっせい 練馬区一斉キャベツの日

11月8日(水)は、練馬区立の全小中学校で練馬区産のキャベツが給食で使用される日です。大西小では、練馬区産のキャベツをたくさん使ったスタミナホイコーロー丼を作ります。23区で一番農地面積が大きい練馬区では、キャベツが多く作られています。学校の近くにもキャベツ畑が、たくさんあります。大西小に届くキャベツは、近くの畑のキャベツが届くかもしれませんね！

食事の「手」、どうしていますか？

食事中、お箸を持っていない方の「手」はどうしていますか？
ひじをついたり、ひざの上など机の下にあったりして、姿勢が悪くなっている人を見かけます。日本では、ご飯や汁物の入っているおわん、小さな器は、手に持って食べるのが正しいマナーです。片手で持てない大きなお皿などは置いたまま、手を添えて食べましょう。

