



給食だより

令和8年度 11月号

練馬区立開進第二中学校

今月の目標：伝統的な食文化について知ろう

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象とするものです。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事

「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち

行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化

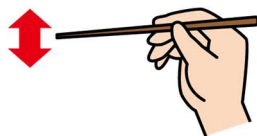
はしを上手に使って、きれいに食べよう

正しいはしの持ち方を確認してみましょう。

① 1本のはしを、えんぴつを持つように、親指・人差し指・中指で持つ。



② 「1」の字を書くように、たてに動かす。



③ 親指の付け根から、もう1本のはしを通し、薬指で支える。



④ 上のはしだけを動かして、はし先を開いたり閉じたりする。



下のはしは動かしません。



左利きの人はこんな形

はしを上手に使えと、食べ物をごぼしたりせず、きれいに食べることができます。

毎日の食事で使い方を練習していきましょう。

☆10月の主な食材の産地(実績)☆

[牛乳] 東京都、群馬県、山梨県、岩手県、青森県、秋田県、宮城県、山形県、北海道

[米] 岩手県

[肉] 鶏肉…鳥取県 豚肉…埼玉県

[野菜] にんじん…北海道 玉ねぎ…北海道 かぼちゃ…北海道 青梗菜…千葉県

にんにく…青森県 生姜…高知県 さつまいも…茨城県 大根…青森県

長ねぎ…山形県 小松菜…宮崎県 れんこん…茨城県 もやし…栃木県

えのき…長野県 キャベツ…群馬県、練馬区 セロリ…長野県

ごぼう…青森県 ピーマン…茨城県 赤ピーマン…茨城県 じゃがいも…北海道

ピオーネ…長野県 シャインマスカット…長野県 柿…新潟県