

練馬区立小中学校で地場産物を学校給食で一斉に使用することで練馬の産物、食文化や食に関する歴史への理解や生産に携わる人々に感謝する心の、学校給食が「生きた教材」として活用される事を目的としています。

石神井南中学校では、11月22日に練馬キャベツを使った『回鍋肉丼』を実施いたします。

🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁🍁

今月の献立より

世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

食生活の多様化により“和食離れ”が進んでいるといわれる中、平成25年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録決定し、話題になりました。ここでいう「和食」とは料理そのものではなく、“自然を尊重する心”に基づいた、食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。

「和食」の特徴

<p>多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>自然の美しさや季節のうつろいの表現</p>	<p>正月などの年中行事との密接な関わり</p>

給食では旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力を伝えていきたいと考えます。

行事食

- ◎十三夜献立 11月1日(水)
- ・秋いっぱいご飯
- ・月見団子

十三夜は栗や枝豆を供えることから「栗名月」「豆名月」ともいいます。給食では栗の入ったご飯が出ます。

行事食

- ◎文化の日献立 11月2日(木)
- ・菊花焼売
- ・菊の甘酢和え
- ・いら玉汁
- ・花みかん

文化の日に各界の功労者に贈られる秋の叙勲(じょくん)の菊の勲章にちなんで、給食では『菊』を使った和え物や『菊の花』に見立てた献立にしました。

郷土料理

- ◎山形県郷土料理 11月10日(金)
- ・芋煮

里芋やこんにゃく、肉などを入れた醤油仕立ての具だくさん汁です。

郷土料理

- ◎岩手県郷土料理 11月27日(月)
- ・昆布の煮付け

刻んだコンブをすいて乾燥させた昆布の煮物です。

郷土料理

- ◎北海道郷土料理 11月29日(水)
- ・豚肉のジンギスカン焼き
- ・石狩汁

石狩汁は、鮭が入った味噌仕立ての汁です。

世界の料理

- ◎ロシア料理 11月8日(水)
- ・焼きピロシキ
- ・ボルシチ

オリンピック、パラリンピックの授業の一環として、元サッカー日本女子代表(なでしこジャパン)として活躍された荒川恵理子さんが石神井南中学校に講演に来てくださいます。それにちなんで給食では2018 FIFAワールドカップ開催地であるロシアの料理にしました。



図書コラボ

今月も図書コラボ献立を実施いたします。

- ◎11月28日(火) ムーミンの本より、フィンランド料理
- ムーミンはフィンランドのムーミン谷に住む妖精です。給食ではフィンランド風マカロニグラタンが出ます。
- ◎11月30日(木) プーさんの本
- プーさんと言えばはちみつ。11月最後の日にはちみつクッキーが出ます。



一般社団法人和食文化国民会議が制定

★朝ごはんコンクール作品掲示のご案内★

今年度11回目となる「自分で作る朝ごはんコンクール」の各校代表作品が、11月25日～30日の正午まで区役所アトリウムにて展示されます。どれもアイデアに満ちた作品ばかりです。ぜひご覧ください。

11月の献立イチオシ

- ◎11月21日(火) 朝ごはんコンクール入賞作品献立 考案者:2-1 小木曾さん
- ・麦ごはん
- ・さばの味噌煮
- ・豚肉と青菜の炒め物
- ・わかめと油揚げのみそ汁

石南の朝ごはんコンクール入賞作品の献立が給食で登場します。給食の献立用として調整いたしましたが、基本はそのまま使わせていただきました。21日まで待ち遠しいですね。お楽しみに。

