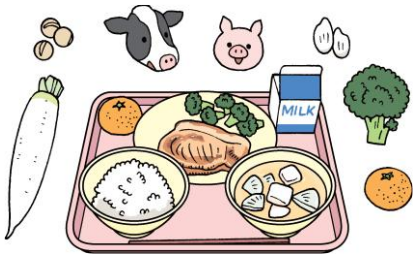
食育だより　11月号

令和８年11月
船橋市立行田東小学校

今月の目標：千葉県の食べ物を知ろう

11月23日は勤労感謝の日　感謝して食べよう！



わたしたちが毎日食べている給食には、米や野菜、肉、魚など、いろいろな食品が使われています。わたしたちは、こうした生き物の命をいただいて、自分の命を養っているのです。そして、学校給食は、たくさんの人たちがかかわってつくられています。その人たちに感謝して、給食をいただきましょう。

生産する人



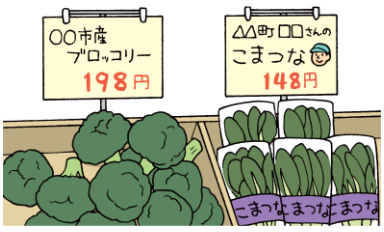
運んでくれる人



献立作成・調理する人



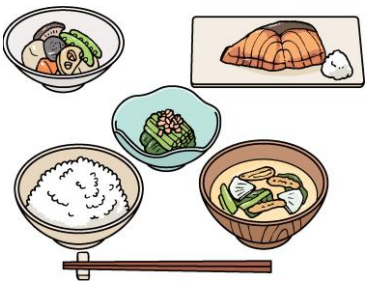
地元の農作物を選ぼう



地元でつくられたものは、生産者の顔がわかり、どのようにしてつくっているのかも身近に見ることができます。地域でとれたものを、その地域で食べるという「地産地消」を心がけることは輸入や遠方から食料を運んでくることによる、環境への負担も少なく、SDGsの達成にもつながります。自分の住んでいる地域でつくられている農作物などを積極的に選ぶようにしていきましょう。

11月24日は和食の日

受け継ごう 和食文化



「和食；日本人の伝統的な食文化」が2013（平成25）年にユネスコ無形文化遺産として登録されました。

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。この「和食文化」を、長く将来にわたって伝えていくためにも、わたしたちで守っていくことが大切です。

和食文化を支える　いろいろなだし



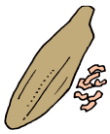
こんぶ

収穫したこんぶを干して、乾燥させたものです。

煮干し

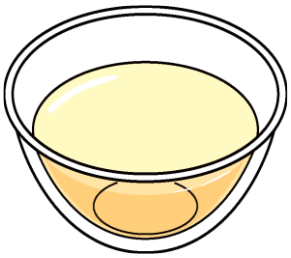
いわしなどの稚魚を煮て、干したものです。





かつおぶし

かつおの身を煮てからいぶして乾燥させたものです。





干ししいたけ

しいたけを機械や天日で乾燥させたものです。

給食ニュース No.2002 付録 2026 年 10 月 18 日発行 より引用

☆給食室通信☆

後期が始まりました。運動会の練習も始まっています。午前中に運動会の練習をする学年もありますので、朝食はしっかり食べてきてください。10月は1年生の保護者等を対象に給食試食会を実施しました。和食の文化を続けていくために和食のメニューを提供させていただきました。試食会に参加してくださった保護者の方から、アンケートで「おいしかった。」と嬉しい評価をいただきました。ご家庭でも給食が話題になると幸いです。