



西東京市立本町小学校
令和元年10月30日

日が暮れる時間が日に日に早くなってきました。これからの季節は、風邪をひきやすくなります。外から帰ってきた時には、手洗い・うがいをきちんとし、風邪を予防しましょう。また、バランスの整った食生活を心掛け、体調管理をしましょう。

11月24日は「11（いい）月24（にほんしょく）日」として、「和食の日」に制定されています。日本人の伝統的な食文化である和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、和食文化の保護・継承の大切さについて考えることを目的としています。給食でも、日本各地の郷土料理を取り入れながら、子供たちに伝統的な食文化を伝えていきたいと思えます。

献立より

14日（木） 40周年記念お祝いちらし寿司

15日（金）に40周年記念式典を行います。それに合わせて、給食ではお祝いちらし寿司を作ります。給食委員の皆さんが考えたデザインを参考に飾り盛りをする予定です。みんなで本町小の40周年をお祝いしましょう。

19日（火） たてわり給食

この日は年に1度、校庭で給食を食べるたてわり給食の日です。6年生を中心にみんなで協力し、楽しい時間を過ごしましょう。

20日（水） オランダ給食

西東京市はオランダのホストタウンです。東京オリンピック・パラリンピック大会に向け、オランダとの交流を進め、大会開催を盛り上げます。

その交流事業として、食文化を知り、楽しむことを目的としてオランダ給食を実施します。この取り組みとして、小中学校栄養士会では、料理研究家の荻野恭子先生をお招きしてオランダ料理のレシピを学びました。そのレシピの中からエルテンスープと、オランダで良く食べられているチーズを使ったトースト、じゃがいもを使ったサラダを取り入れました。

27日（水） 西東京市共通献立【小松菜チャーハン】

西東京市栄養士連絡会では、保育園・小学校の栄養士と市役所健康課の栄養士と一緒に「野菜をたっぷり食べよう」「めざましスイッチ朝ごはん」を目標に事業に取り組んでおり、野菜に対する認識を深める「野菜たっぷりカレンダー」の作成などを毎年行っています。

昨年に引き続き今年も、野菜を食べることを子供たちにさらに意識してもらうため、11月に市内の保育園や小学校・中学校で旬の野菜をたっぷり使った共通献立を実施することになりました。

献立名は【小松菜チャーハン】です。このチャーハンに使う小松菜や人参は、西東京市でも栽培されている身近な野菜です。



たてわり給食について

11月19日（火）はたてわり給食です。給食をお弁当箱につめ、たてわり班ごとに校庭で食べます。持ち物を確認し、忘れ物がないようにしましょう。

当日、お箸は学校で捨てずに各家庭へ持ち帰るよう指導しています。そのため、割り箸ではないものを持たせてください。また、牛乳は出ないので、水筒の用意もお願いします。



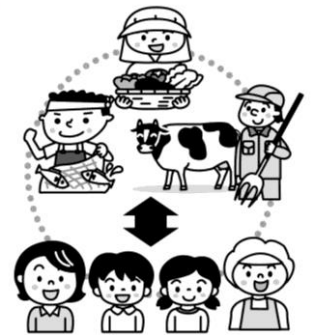
地産地消について

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし、環境にも優しいなど、良いことがたくさんあります。

御家庭でもぜひ「地産地消」を意識して食材を選んでみてください。

また、本町小学校の給食では積極的に地場農産物を使用しています。地元で獲れた新鮮な野菜を、毎日のように給食で食べることができる環境は、とてもありがたいことですね。

毎日の盛り付け表や放送でもお知らせしていますので、西東京市ではどのような野菜が作られているのか意識してみましょ。



《11月の地場農産物》

大根、キャベツ・・・・・・・・田倉農園さん
 小松菜、ほうれん草、里芋・・・・都築 勲さん
 じゃがいも、さつまいも・・・・もとはし農場さん
 の畑から届く予定です♪

10月の給食食材の主な産地

【野菜】		ねぎ	岩手県	【肉・魚・卵・牛乳】	
小松菜	西東京市	にんにく	青森県	豚肉	群馬県
キャベツ	西東京市	しょうが	高知県	鶏肉	青森県
じゃがいも	西東京市	ごぼう	青森県	もうかさめ	宮城県
さつまいも	西東京市	大根	北海道	ちりめんじゃこ	宮崎県
万能ねぎ	福岡県	しめじ	長野県	さわら	長崎県
いんげん	茨城県	にら	栃木県	鮭	北海道
白菜	長野県	もやし	栃木県	卵	群馬県
にんじん	北海道	【米、乾物、海藻】		牛乳	群馬県
玉ねぎ	北海道	米	新潟県		北海道
ミニトマト	熊本県		岩手県		千葉県
きゅうり	栃木県	大豆	北海道	【果物】	
レタス	長野県	干しいたけ	九州、四国	梨	新潟県
パセリ	茨城県	わかめ	徳島県	甲斐路ぶどう	山梨県