

11月給食だより



10月の食材の主な産地について

令和7年10月24日現在

食品名	産地名	食品名	産地名
しょうが	高知	りんご・かぶ・にんにく	青森
玉ねぎ・にんじん	北海道	だいす・白いんげん	北海道
キャベツ・きゅうり	群馬	ぶどう	山形・長野
だいこん	北海道	みかん	熊本・佐賀・愛媛
ごぼう	宮崎	素干し焼きのり	香川
さつまいも・れんこん	千葉	洋梨缶	山形
長ねぎ	青森	もも缶	山形・青森
はくさい・えのき	長野	みかん缶	国産
かぼちゃ	北海道	パイン缶	沖縄
みずな・パセリ	茨城	さけ	北海道・チリ
チンゲンサイ	茨城	かつお	宮城
もやし	栃木	さば	ノルウェー
こまつな	西東京市・茨城	いか	ペルー
しいたけ	西東京市	さわら	韓国など
まいたけ	長野	ぶた肉	茨城など
じやがいも	北海道	とり肉	岩手など
さといも	埼玉	米・もち米	新潟など

《11月のこんだてより》

- 4日 くりとおいものごはん…11月2日は十三夜です。10月6日の十五夜の次に美しい月とされています。また、秋の収穫物である栗を食べることから「栗名月」とも言われています。給食では、4日に栗とさつまいもが入ったごはんを作ります。
- 25日 わふうポトフ…大根、れんこん、人参などの野菜と生あげ、とり肉が入った栄養たっぷりのポトフです。



10月27日から11月7日までは「ヤギサワ秋の本まつり」期間です。
給食でも図書室にある本の食材や、登場した料理をメニューに取り入れています

11月5日(水)ポテトコロッケ 『こだぬきコロッケ』



ななもりさちこ 作
こば ようこ 絵
©(株)こぐま社

たぬきのポン吉と
はらぺこのオオカミ
がコロッケをさがし
に村へ。しかし…！

11月7日(金)ぐりとぐらのカステラ 『ぐりとぐら』



中川李枝子 作
大村百合子 絵
©福音館書店

ぐりとぐらが
森でみつけた大
きなたまご。2ひきはカステラを焼くことにし
ました。※リクエストにより久しぶりに給食登場です。

もっと知ろう！友好都市のこと！

【友好都市千葉県勝浦市のはなし】

10月の給食で提供した「勝運カツ(かつおのカツ)」は、千葉県勝浦市のご当地グルメです。この日のかつおは宮城県産でしたが、勝浦漁港の水揚げ高は県内トップクラスで、有数のかつおの産地として有名です。このほか、「勝浦タンタンメン」もご当地グルメの一つです。

今後、市内で開催する観光物産展などに出展した際、覗いてみるのも楽しいですね！

【和食の日】

11月24日は「和食の日」です。和食は2013年に「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録されました。

和食の特徴として①多様で新鮮な食材とそのもち味の尊重②栄養バランスの良さ③旬を生かした食事④年中行事と密接に関わっていることが挙げられています。十五夜や十三夜にお団子や栗を食べるのも行事食の一つです。また、25日にはたくさんの野菜とさば節で出汁をとった、わふうポトフを作ります。

《11月の地場農産物》

田倉農園さんから小松菜、大根。高田農園さんからしいたけが届く予定です。