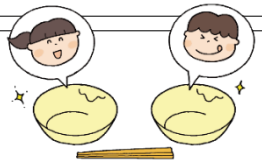
家庭数配布



# 給食だより

台東区立谷中小学校
令和８年度１１月号

## １１月の給食目標　感謝して食べましょう





食事の前後にする「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつには、生き物の命をいただくことや、食事を提供するまでにかかわった人への感謝が込められています。きちんと心をこめて、あいさつをしましょう。



学校給食は、多くの人に支えられて作られています。今回は、本校のおいしい給食づくりにおいて大いに力を発揮してくれている、調理員さんの紹介をしたいと思います！

## 谷中小の給食チーフにインタビュー♪



（）内は、栄養士のつぶやきです。
チーフにいつも感謝しています。

**Ｑ１．学校給食の調理員になろうと思った理由を教えてください！**

「料理を作るのが好きだからです。」（よりおいしく作るための相談にものってくれます！心強いです。）

**Ｑ２．好きな給食メニューは何ですか？**

「カレーライスです。」（本校のカレーは子供たちからも大人気！今年はふれあい給食会にも登場しました。）

**Ｑ３．得意料理は何ですか？**

「天ぷらです。」（元天ぷら職人だそうです。私（栄養士）は、チーフは特に煮物系がお上手だと思っています。野菜の煮加減などはその時の食材にもよるのですが、いつも確実に丁度良く仕上げてくれます。ご家庭でも毎日夕飯を作っているお父さんで、天ぷらもよく作るそうです。敬服いたします。）

**Ｑ４．趣味はありますか？**

「街歩きです。景色を見るのが好きです。」（毎日お疲れ様です。リフレッシュしてください！！）

**Ｑ５．小学生の時に好きだった教科は？**

「図工です。中学、高校では美術部でした。」（確かに、たまに野菜の切り方の図などで片鱗が見えます。）

**Ｑ６．子供たちにひと言メッセージをお願いします！**

「苦手なものにも挑戦して、何でも食べてくれると嬉しいです。」（よろしくお願いします♪）




# １１月の給食　ピックアップ




| | | |
|---|---|---|
| ＊旬の食材を使った給食 | … | さけ、さんま、さつまいも、れんこん、はくさい、だいこん、きのこ（えのきたけ、しめじ、エリンギ、まいたけ）、りんご、かき、みかんなど |
| ＊展覧会特別メニュー　第二弾！ | … | 11 月 19 日から、いよいよ展覧会が始まります！楽しみな気持ちを盛り上げる特別メニュー、第 2 回目は「お絵かきハンバーグ」です♪ハンバーグにケチャップで自分の好きなものを描いてみましょう！展覧会のテーマである「ひらめきの種」から生まれた花型のピンクのパスタ🌸が入ったスープも登場します。 |
| ＊豆乳ココアケーキ | … | 初登場のデザートです！卵、乳製品を使用せず、豆乳と、豆乳クリームバター（ソイレブール）を使って作ります。豆乳クリームバターは 60％以上が大豆由来原料で、あっさりした風味が特徴です。冷めてもしっとりした食感で、新たな人気メニューとなりそうです◎ |



## 今年も大崎市（おおさきし）の「ささ結（むすび）」をいただきます



今年も台東区の姉妹都市である宮城県大崎市より、「ささ結（むすび）」の新米をいただけることになりました。本来の「和食の日」である 11 月 24 日は振替休業日のため、本校では 25 日を「和食の日」として、この日においしくいただきます。楽しみにしていてください。

## 世界（せかい）に誇（ほこ）れる和食文化（わしょくぶんか）

平成 25 年（2013 年）に、「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産とは、形のない文化、例えば芸能、描写、表現、知識及び技術などで、日本では「歌舞伎」や「能楽」などが登録されています。

南北に長く、四季が明確な日本には、多様で豊かな自然があり、食文化もまた、それに寄り添うように育まれてきました。

「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた食の習わしが、和食文化として世界的に認められたのです。和食文化は、

わたしたちが日々の食生活の中で、未来へと伝えていく必要があります。給食でも、行事食や郷土料理などを取り入れ、和食の素晴らしさを子どもたちに伝えてまいります。

