11月 給食だより

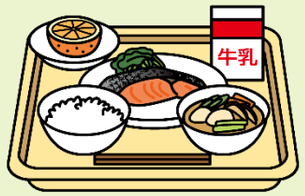
令和８年１０月２９日
にしみたか学園
三鷹市立第二中学校
校長　　木下　英典
栄養士　金光　咲有

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013 年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに「伝統的酒造り」が 2024 年に登録されました。毎年 11 月 24 日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11 月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。第二中学校では、11 月 24 日の和食の日に福島県の郷土料理を取り入れます。矢吹町のお米も使用します。

給食から学ぶ和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



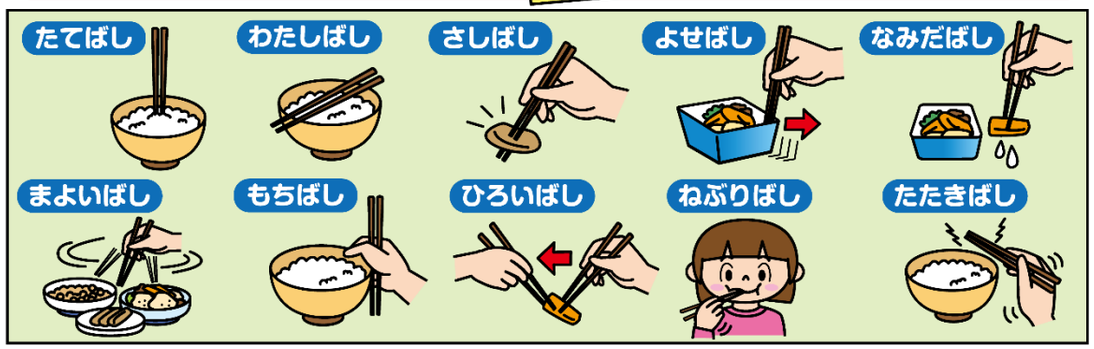
「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化

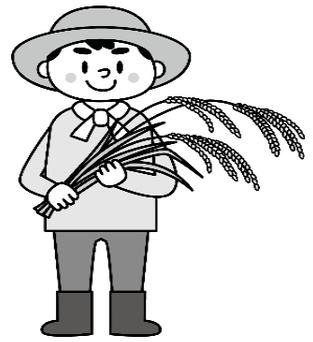


はしの使い方には、してはいけない嫌いばしと呼ばれる作法があります。





茨城県利根町
福島県矢吹町
のお米を使用します



♪利根町（とねまち）のお米

茨城県利根町は、日本最大の河川である利根川に面していて水と緑に囲まれた自然豊かな町です。農業が盛んで、特に利根川の恵みを生かしたお米は有名です。

17 日に使用するお米は、その利根町で生産された**新米**です。地元の農家さんが大切に育てたお米を味わっていただきましょう。

♪矢吹町（やぶきまち）のお米

三鷹市と**福島県矢吹町**は姉妹市町関係で、米作り体験会など 50 年以上に渡って交流を深めています。24 日に使用するお米は、その矢吹町で生産された**新米**です。

利根町のお米も、矢吹町のお米も、特別栽培米です。

＊特別栽培米…その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況）に比べて、節減対象農薬の使用回数が 50%以下、化学肥料の窒素成分量が 50%以下、で栽培されたお米です。

利根町の田園風景です。
水と緑に囲まれた自然
豊かな町です。

