令和8年度

11月 給食だより

新温泉町学校給食センター　TEL 0796-82-1397

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。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？



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



まわりの人と気持ちよく食事をするために、こんなことにも気をつけましょう。



セコガニをいただきます

浜坂漁業協同組合の船主組織『浜坂機船底引き網業協会』さんより、今年度もセコガニをいただきます。17日（火）には温泉小・照来小・浜坂南小と中学校に、19日（木）には浜坂東小・浜坂西小・浜坂北小に、給食の献立と一緒にお届けします。新温泉町ならではの味を味わってください。

月	火	水	木	金
2 牛乳 みそラーメン 変わり大学いも 大根の華風和え	3 文化の日	4 牛乳 ごはん イカリングフライ フルーツポンチ マーボー豆腐	5 牛乳 秋の香ごはん 焼き栗コロッケ ほうれん草の白和え いなか汁	6 牛乳 ごはん アジのチーズパン粉焼き ごぼうサラダ 豆乳スープ
9 牛乳 セルフバーガー バンズパン ハンバーグ・ケチャップ チーズサラダ さつまいもシチュー	10 牛乳 ごはん イワシのかば焼き れんこんの和え物 厚揚げのみそ汁	11 牛乳 ごはん 鶏肉のBBQソース焼き かぼちゃときのこのサラダ ウインナースープ	12 牛乳 ごはん 五目玉子焼き 魚肉ソーセージのサラダ 大根のみそ汁	13 牛乳 ごはん 魚のマヨカレーソース もやしのごま酢和え トックスープ
16 牛乳 けんちんうどん 串カツ キャベツの塩昆布和え	17 牛乳 ごはん サバのみりん干し 切干大根の和え物 沢煮椀 ≪セコガニ≫	18 牛乳 ごはん 鶏とさつまいもの オイスターソース炒め きゅうりのナムル 白菜の中華スープ	19 牛乳 ごはん 鶏肉の照り焼き ほうれん草の和え物 豆腐のみそ汁 ≪セコガニ≫	20 牛乳 ごはん 秋野菜カレー こまツナサラダ りんご
23 勤労感謝の日	24 牛乳 コッペパン マカロニグラタン 大根のごまドレサラダ ポトフ	25 牛乳 ごはん 松風焼き 梅かつお和え ちくわのすまし汁 【和食の日献立】	26 牛乳 ごはん 豆腐ナゲット しらたきの中華サラダ ワンタンスープ	27 牛乳 さつまいもごはん 手作りメンチカツ もやしサラダ きのこのみそ汁
30 牛乳 豆乳担々麺 春巻き ゆかり和え 焼プリンタルト 【浜中希望献立】	「和食」の特徴 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 健康的な食生活を支える栄養バランス 自然の美しさや季節の移ろいの表現 正月などの年中行事との密接な関わり			

（※材料等の都合により献立を変更することがあります。）

教職員の皆さま：給食費10月分の口座振替は、11月20日(金)です。残高確認をお願いします。