



ぱくぱく



家庭数配布



朝晩は冷え込むようになり、秋の訪れを感じます。

秋は海や山のおいしいものがたくさん出回ります。秋の味覚を通して、自然の恵みをいただくことや、食にかかわる人の努力について、話し合ってみてはいかがでしょうか。

毎日の食事をいただけることに感謝を



11月23日は
勤労感謝の日

食べ物をつくってくれる人や
食べられることに感謝しましょう。



食事は、食べ物を育てたりする農業・漁業・畜産などの関係者、食べ物を運ぶ人、食べ物を売る人、調理をする人など、たくさんの人がかかわっています。これらの人たちの働きのおかげで、わたしたちは、毎日食事をすることができます。

「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えましょう。

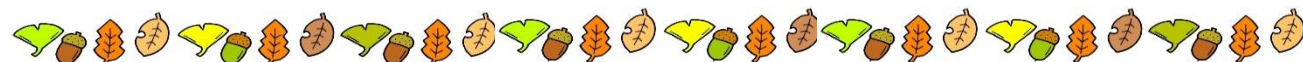
2026年10月の主な食材料の産地は下記のとおりです。

米（秋田県）牛乳（千葉県）にんにく ねぎ ごぼう だいこん（青森県）しょうが おおば（高知県）
もやし（栃木県）さつまいも みつば（千葉県）こまつな（茨城県 埼玉県 東京都）
キャベツ（群馬県 長野県）はくさい ブロッコリー セロリー えのき（長野県）
ほうれんそう（群馬） きパプリカ（岡山県）じゃがいも たまねぎ にんじん（北海道）
きゅうり（埼玉県 栃木県 青森県）あかパプリカ（山梨県）
ぶたにく（群馬県）とりにく（岩手県）さんま（国産）さけ（チリ）
みかん（熊本県 愛媛県 佐賀県）りんご（長野県） ピオーネ（山形県 長野県）
シャインマスカット（長野県）

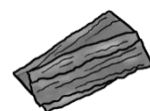


11月の献立から

- 17日 江戸東京野菜を味わおう！「滝野川ごぼうできんぴら」を作ります。江戸時代元禄記に滝野川村（現在の北区滝野川）で採られていたごぼうで地名を取って「滝野川ごぼう」と名づけられた種類です。
- 18日 選んで味わうリザーブ給食！「揚げパン」の味を「きな粉」か「ココア」から選びます。事前のアンケートで自分が選んだ方を当日にいただきます！



019日「だしで味わう和食の日」給食



11月24日は「いいにほんしょく」の語呂合わせから「和食の日」です。「だし」のうま味は和食の味の基本となりますが、昆布やさば節、かつお節、煮干しなどを煮出した汁のことです。そこに、塩やみそなどの調味料を加えて調理することが多いので「だし」そのものを感じることはなかなか難しいかもしれません。和食の基本となる出汁を味わうメニューと和食の美しさを表現したメニューを作ります。うま味を感じながら、味わってもらえると嬉しいです。



※27日(金)「宮城米給食の日」

宮城県登米産 特別栽培米 ひとめぼれ

豊島区と相互交流をしている宮城県から、特別栽培米の「ひとめぼれ」を豊島区立全小中学校に無償提供していただきました！



11/27(金)は、宮城県の農家の方々のご厚意に感謝をし、収穫されたばかりの新米のおいしさを味わいましょう！おかずと汁物は、米に合わせて宮城県の「油麴」や「うーめん」を使った料理にしました。



☆祝105周年！「こうなんコラボ給食」

高南小学校の PTA 広報委員会のみなさんが発行してくださった「こうなん第188号」のP8～11に「教職員紹介」ページがあります。そのページで、先生方に子供のころの夢や特技、好きなアニメや漫画、好きな給食を聞いて紹介しています。

今年度高南小は「105周年」です。記念として「こうなんとコラボ」が実現しました！紹介していただいた「好きな給食」を、11月から3月の献立で作り、味わいたいと思います。「こうなんコラボ給食」をお楽しみに！