

11月給食だより

11月号

令和8年10月30日

渋谷区立渋谷本町学園

統括校長 松岡 弘悟

栄養士 阿部 幸長

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

★今月の給食紹介★

●11月4日・・・コラボ給食 with 防災都市（茅野・郡山）

9月には同じく渋谷区防災協力都市協定を結んでいる宇都宮市と甲府市で実際に食べられている給食を提供しましたが、今回は長野県の茅野市と福島県の郡山市の給食が登場します。

●11月17日・・・コラボ給食 with 服部学園（中華）

10月には洋食の服部学園コラボが登場しましたが、11月は中華の服部学園コラボです。今回は「長崎ちゃんめん」という料理を提案してもらいました。

★シェフからのメッセージ↓（服部専門学校 中国料理 横尾博志様 管理栄養士 古本美栄様より）

「長崎ちゃんめん」は、パリッと揚げた細麺に、具沢山の熱々のとろりとしたあんをかけて食べる全国的には「皿うどん」としておなじみの長崎県の郷土料理です。もともとは「安くて栄養のあるものを」と考案された料理で、1品で多くの食材と出会えるのが最大の魅力です。野菜からはビタミンや食物繊維、豚肉、海鮮からは良質なたんぱく質が摂取できるため、1皿で完璧な栄養バランスを実現しています。

●11月19日、25日・・・コラボ給食 with キューピー

渋谷区に本社があるマヨネーズで有名なキューピーさんとのコラボです。今回は2種類のサラダを提案してもらいました。今までにない新しいドレッシングなので、ぜひ楽しみにしてください。