

給食だより



令和6年 第7号
流山市立流山小学校

11月は ちばの「食育月間」

千葉県では、旬の農産物・水産物がほうふに出回る11月を、「食育月間」として
います。給食でも、千葉県や流山市産の食材「地場産物」を多く取り入れます。
千葉の旬の食材を味わい、地域の郷土料理や食文化を知る月にしましょう。

ちばの農林水産物ランキング！ (令和4年度)

千葉県が全国で上位に入る農林水産物を紹介します。

参考:千葉県 HP「教えてちばの恵み」



チーバくん

1位



2位



3位



4位



地場産物を食べて 地産地消！



地域で生産された食材をその地域で消費する
ことを地産地消といいます。生産者の顔が見え
るので安心して買えます。また、遠くから輸送
しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への
負担も減らせます。

ふとま 太巻きずしデザインコンテスト



千葉県知事賞 4年 高橋 葵信さん

千葉のローカル線「流鉄」をモチーフにした絵
柄で みごと最高賞を受賞
しました！かわいらしい
ですね。次年度、みなさん
も千葉県らしい絵柄を
考えてみてはいかが
でしょうか？



おはなし給食

※著作権については確認済みです。

書名(本のタイトル)など

須藤先生より本の紹介

『給食室の日曜日』

作: 村上 しいこ

絵: 田中 六大

出版社: 講談社



まんねん小学校は、ちょっとかわった小学校です。なんと日曜日にな
ると、給食室の調理器具や調味料たちが人間のように遊んだり、おしゃべ
りをしたりするのです。楽しい毎日を送っている調理器具や調味料たち
に、ある日悲しいお知らせが届きます…。

村上 しいこさんの「日曜日シリーズ」の中の一冊です。物語の中で、
調理器具や調味料たちは けんかしたり、励ましあったりしながらオムラ
イスを作ります。調理器具や調味料たちがいっしょうけんめい料理をする
姿を想像しながら食べると、オムライスが一層おいしく感じられると思
いますよ。

25日 オムライス



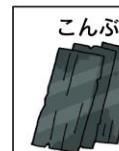
いいにほんしよく
11月24日は
「和食の日」

だしで味わう 和食の日

11月24日は「和食の日 (いい日本食の日)」です。和食の味の
きほんである「だし」を味わいましょう。こんだて表に、何のだしが
使われているのか書いてあるので、意識して味わってみてください。



和食の基本「だし」



こんぶ



煮干し



かつおぶし



干しいたけ

日本のだしは、お吸い
物やみそ汁、野菜の煮物
などの和食のベースにな
ります。さまざまなおい
しい和食でだしを味わい
ましょう。

※給食では、
かつおぶしの代
わりに「さばぶ
し」を使ってい
ます。

世界に誇れる 和食文化

2013年に「和食；日本人の伝
統的な食文化-正月を例として-」
はユネスコ無形文化遺産に登録さ
れました。その特徴を右の表で紹
介します。無形文化とは、目に見
える形では残らないため、わた
したちが日々の食生活を通して未
来へと伝えていくことが重要です。

和食の特徴

①多様な新鮮な食材と 素材の味わいを活用	②バランスがよく、 健康的な食生活
③自然の美しさの表現	④年中行事との関わり

給食レシピ 紹介 **揚げバナナ** 【材料】完熟でないバナナ、ホットケーキミックス、粉糖
【作り方】バナナは縦半分、横半分に切る。ホットケーキミックスを水で固めに溶いて衣を作り、バナナをつ
ける。衣の表面が硬くなるまで、油で揚げる。仕上げに、粉糖をふる。