

給食だより11月

令和7年10月31日

港区立青山中学校

校長 佐々木希久子

栄養士 森 祐子



11月24日は、いい日本食（1124）の語呂合わせで、「和食の日」です。平成25年に「和食：日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産とは、芸能や伝統工芸技術など形のない文化を対象としています。和食という文化を絶やさないためにも、給食では、より一層、大切にしていきたいと思います。青山中学校では、月に1回は、「和食の日」として、一汁三菜を基本とした給食を提供し、和食の良さを伝えていきたいと思っています。



11月の行事食・郷土料理



4日（火） 行事食・十三夜

今年の十三夜は、11月2日です。給食では、4日に、十三夜の給食を提供します。この日は、一番きれいに見える、十五夜に次いで、美しい月が見える日と言われています。この時期は、栗や豆が収穫できる季節なので、旬のものをお供えて、お月見をしたことから、十三夜は、「栗名月」「豆名月」とも呼ばれています。この日は、栗ご飯を作ります。

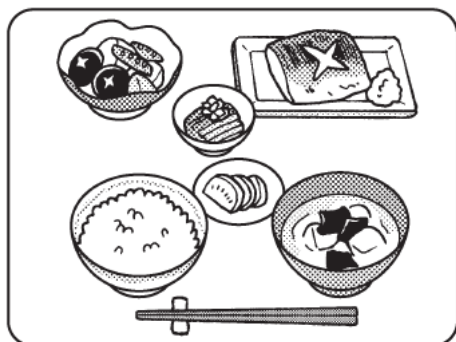
19日（水） 郷土料理：新潟県

新潟県の名物料理の「たれかつ」を作ります。新潟県では、かつ丼といえば、たれかつ丼だそうです。薄めのとんかつをしょうゆだれにくぐらせ、ご飯にのせて食べます。昭和の初めころに、洋風のカツレツをもとに考えられたそうです。

25（火） 世界の料理：タイ

タイは、年間気温が29℃と高いため、トウガラシなどを使った辛い料理が多いのが特徴です。ガパオライスは、「ナンプラー」という調味料を使って味付けをし、ご飯にかけて食べます。ヤムウンセンは、春雨サラダのことで、ヤムは「合える」、ウンセンは「春雨」という意味がある、タイ風の春雨サラダです。レモン汁を入れるのが、特徴です。

11月24日は和食の日



みんなで
守ろう！

「和食文化」

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として世界に広く認められ、「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。これは「和食文化」が、人類共通の財産になったということでもあり、わたしたちが、これを守り、受け継いでいくことが求められています。

△▼△▼△▼ 10月7・8日交流給食を実施しました △▼△▼△▼△

10月7・8日に、青山中学校では初めての交流給食を実施しました。運動会前ということもあり、この2日間は、赤組と白組に分かれて、1階のホールで、給食を食べました。準備の方法など、いつもと違うこともありましたが、当日は、団長の挨拶のあと、楽しい雰囲気、団結力の深まった給食の時間となりました。機会がありましたら、また交流給食も行っていきたいと思います。