# 11月 給食だより

令和８年　１０月３０日
江東区立第四砂町中学校
校長　　小林　弘幸

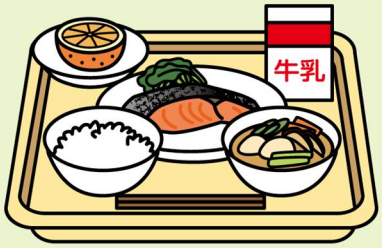
## 11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

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

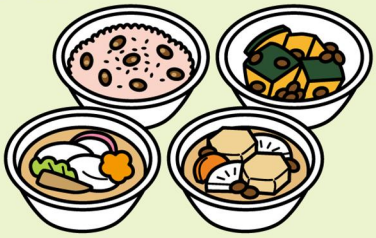
**「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事**




**「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**



### １１月１２日　山口県の郷土料理

山口県は、詩人・中原中也が生まれ育った場所です。「サーカス」や「月夜の浜辺」などの作品で知られ、教科書にも載っています。

「けんちょう」は大根や人参、豆腐などを使った山口県の家庭料理で、汁物に仕立てることもあります。

### １１月１３日　世界の料理　韓国

「アジアプロ野球チャンピオンシップ２０２６」で、日本代表と韓国代表が対戦する日です。

「ヤンニョムチキン」は、揚げた鶏肉に甘辛いタレを絡めた料理です。また、「チゲ」は韓国語で鍋料理を意味し、豆腐や野菜などを煮込んで作ります。

お問い合わせ：栄養教諭　　ＴＥＬ　03-3644-0569