

11月給食だより

令和8年10月30日
世田谷区立喜多見小学校
校長 橋口 直美
栄養士 本間 明日香

実りの秋 食べ物を大切にいたadakimashou

昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里芋など、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいたdakimashou。



日本人の伝統的な食文化 和食 に親しもう

「和食」というと何を思い浮かべますか？ 御飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいますかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

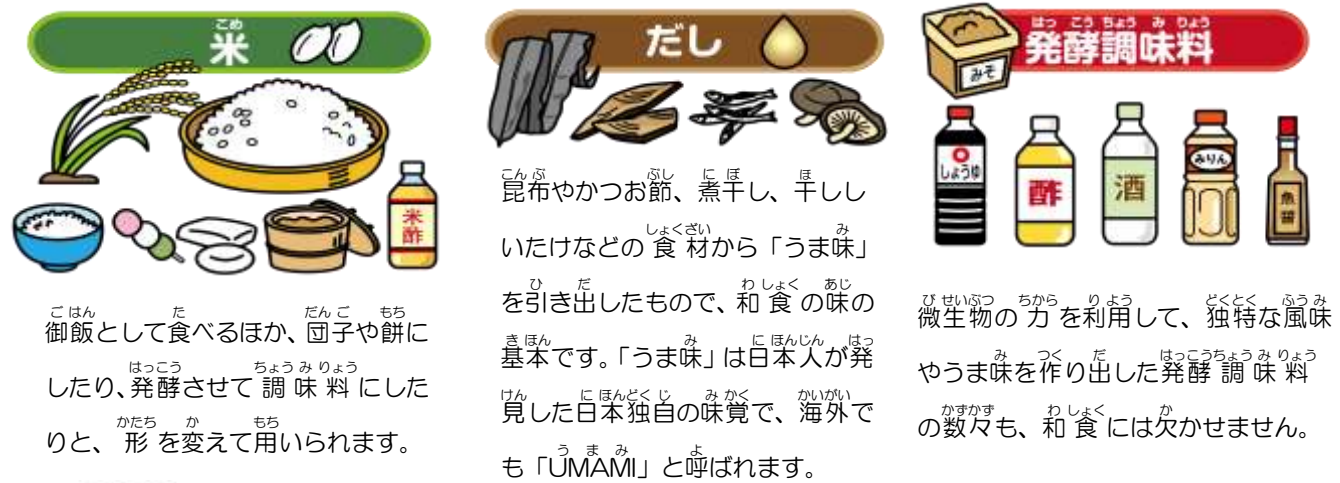
一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、右の4つがその特徴として挙げられています。



「和食」の特徴



「和食」に欠かせないもの



11月24日(金)『和食の日』
11月24日は、「いい(11)にほんしょく(24)」の語呂合わせから「和食の日」になっています。給食では、和食の基本である「だし」を味わってもらえるように「すまし汁」を出す予定です。日本の食文化についても一緒に学んでいきましょう。



★現在アレルギー対応をしている方には10月中に書類をお渡しします。提出をお願いします。

令和9年度の新規で食物アレルギー対応を希望される方は、11月30日(月)までに担任または栄養士にお知らせください。令和9年度食物アレルギー対応申請書類を配布します。提出をお願いします。