

今月の食育目標

よい食事について知り、楽しく食事ができるようにしよう



座間市の郷土料理 給食にざまりんマークが付いています！ 探してみてくださいね！



Table with columns for Date, Day, Main Dish, Side Dish, Energy, Fat, and Salt. Rows include meals like コッパン, ごはん, ナン, etc.

進級おめでとうございます。また4月から一同、力を合わせてがんばります。給食を楽しみにしてくれる子がふえると嬉しいです。

★マークはかみかみメニュー

今月の座間の食材: こまつな, キャベツ, ほうれんそう, ごぼう, さつまいも, こめ, だいす

24日 1年生練習給食 1年生は、25日からスタートする給食にむけて練習をします。

1年生 給食スタート

★24日(水) 日本の郷土料理を知ろう! 「北海道: どんこ汁」

表示している栄養価は4年生のもので、仕入れ等の都合により、材料等が変更になる場合があります。

令和6年度 献立テーマ 「日本の郷土料理を知ろう！」

今年度の献立テーマは「日本の郷土料理を知ろう！」です。

私たちは普段「和食」という言葉を日本の料理を指す単語として使っていますが、食材が季節に合わせて変わることや、料理の手法、構成、調理を盛り付ける器や食べ方、さらには食べる際に込められる気持ちや年中行事との関わりなども「和食」という文化に含まれています。

つまり、「和食」は単なる料理ではなく「食べることに関する日本人の習わし」です。

和食文化は、家族や地域の絆を深め、故郷や日本の良さを再認識し、日本人であることに誇りを持つことに繋がっていますし、和食文化を次世代へ伝えていくことは食を通じて、日本人が大切にしてきた心を伝えていくことでもあります。

昨年度までは座間市の郷土料理を紹介してきましたが、日本各地にその土地の食べ物や特色を生かした郷土料理がたくさんあり、今も大切に受け継がれています。今年度は日本の郷土料理を紹介しながら、給食を通して、食べ物に感謝する心・食文化・年中行事など、日本各地の特色や伝統を含めて次世代を担う子どもたちへ伝えていきたいと思ひます。



☆☆ 4月 「北海道: どんこ汁」 ☆☆



「どんこ」とは、漢字で書くと「道産子」と書きます。本来「どんこ」は北海道産の小型の馬や、北海道で生まれた人や物を指しますが、北海道にあるもので作られたものを指すこともあります。

北海道の広大な土地では、いろいろな野菜やくだもの、豆などが作られ、牛乳や乳製品を作る酪農もさかんで、北海道のまわりの海では、さまざまな魚介類がとれるなど、自然の恵みが豊かです。みなさんが食べることの多いじゃがいも・にんじん・たまねぎ・とうもろこしは北海道が生産量日本一の野菜です。

「どんこ汁」は、そんな北海道でたくさん作られている、とうもろこしやにんじん・じゃがいも・豚肉・バターなどの名産品をたくさん入れて作る汁物です。バターを使っているためコクがあり、寒い北海道でも冷めにくくする効果があり、北海道の給食では定番のメニューだそうです。

座間市の給食でも北海道の名産品をいれたどんこ汁を作ります。北海道の広い大地を思い浮かべ、自然への感謝の気持ちをもって食べられるといいですね。