



11月給食だより



だんだんと日が短くなり、冬の気配を感じるようになってきました。

風邪やインフルエンザが流行し始める時期でもありますので、食事の前後の手洗いを徹底して、しっかりと予防しましょう！

「和食」を見直そう！

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されていることをご存じですか？

家庭で実践したい「和食」の取り組み

5-step guide for practicing Japanese food at home, including eating with chopsticks, serving side dishes, and trying traditional dishes.

新米の季節です

店頭に並んでいるお米に、「新米」の表示*が目立つようになりました。お米は、昔から日本人の食卓に欠かせないもので、炊いたご飯を主食として食べるほか、もちやだんごなど、さまざまなものに加工されてきました。

「お米からできるもの」 (Things made from rice) including mochi, dango, senbei, buns, sake, and rice cakes.

～給食物資の産地等～

学校給食の物資は、国の基準に基づき市場に流通しているものを使用しております。使用する食材の産地等(予定)は以下のとおりです。

Table listing food categories (牛乳, 米, 肉, 魚介類) and their production areas (e.g., 神奈川県, 埼玉県).

Table listing vegetable categories (野菜等) and their production areas (e.g., 北海道, 群馬県).

学校給食は、栄養バランスに優れ、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための教育の一環として行っています。

* 東大和市公式ホームページにて、献立、レシピ集、学校給食摂取基準等の内容を掲載しております。

YouTubeで食育動画を配信しています! (We broadcast nutrition education videos on YouTube!)

郷土料理クイズ (Local Cuisine Quiz) featuring a map of Japan with regional dishes and hints for identification.

目指せ「はし名人」 (Aim to be a Chopstick Master!) with instructions on how to hold chopsticks and practice exercises.

いろいろな使い方に挑戦してみよう (Let's try various uses!) showing different ways to use chopsticks for eating.

～お知らせ～ (Notice) regarding allergen information and menu changes for school lunches.

～保護者の皆様へ～ (Dear Parents) regarding allergen-free options and school lunch policies.

