



令和5年11月1日 横浜市立矢部小学校 校 長 山口恭史 栄養教諭 芦野文香

日に日に寒さを強く感じるようになり、体調を崩しやすい季節となりました。うがい、手洗いを しっかりすることが予防の基本です。からだの調子を整えるために、野菜や果物をたくさん食べら れると良いですね。

●地産地消月間にちなんだ献立を取り入れました。

27日 こまつなとじゃこのふりかけ

★地産地消月間にちなみ、地場産物を多く使用しています。

キャベツ: 13日、21日、22日、24日、27日

さつまいも:20日、21日 さといも:15日、27日

こまつな:29日



- ●神奈川県の郷土料理である**けんちん汁**を取り入れました。(**29日**) 横浜市内で収穫されただいこん、こまつなを使用します。
- ●旬の食材を多く取り入れ、季節感が味わえるよう工夫をしました。 (さけ、さば、ごぼう、だいこん、ねぎ、キャベツ、こまつな、ブロッコリー、 ほうれんそう、さといも、さつまいも、しめじ、えのきたけ、エリンギ、にんじん、 かき、りんご、みかん、ラフランス)

*基準献立の一部変更について

28日:マカロニのクリーム煮にパン粉を追加し、マカロニグラタンに変更します。 29日:あじのあんかけ・ぶどうまめをさけの西京焼き・だいずの磯煮に変更します。

*11月の白校炊飯

7日(火):2・4・5年生、14日(火):1・3・6年生、5くみ

11月8日は「いい歯の日」です♪ 健康な歯を目指そう



よくかんで食べましょう

食べ物をよくかむことは、消化・吸収を動け、食べすぎを防ぎ、むし歯や歯周病の予防に役立つなど、体によい働きがあります。家族でよくかむことを意識しましょう。



地産地消とは、「その土地でとれたものをその土地で消費すること」を言います。横浜市では、 JA横浜と連携して、平成18年度から地産地消の取組を本格的に始めました。この取組の中で農 作物が豊富な11月を地産地消月間と決めました。



想像してみよう! 給食を支える人びと

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人など、多くの人に支えられているからです。

態謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さずに食べるようにしましょう。



農家さん



漁師さん



食べ物を運ぶ人



家の人



栄養士や 調理員さん

















和食はユネスコニューの大きなのでは、これの大きないでは、これの大きなのでは、これのようなのでは、これの大きなのでは、これの大きなのでは、これの大きなのでは、これの大きなのでは、これ





「和食; 日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様で整かな自然や食文化があります。





和袋や日本人の伝統的な食文化の 大切さについて考え、未来に伝え ていきましょう。













