給食だより

令和８年１１月号
佐倉市立下志津小学校
☆おうちのひとといっしょによみましょう。

日に日に秋の深まりを感じる頃となりました。暦の上ではまもなく冬に入ります。

１１月は「いい歯の日（11/8）」、「佐倉市教育の日（11/16）」、「勤労感謝の日（11/23）」や「和食の日（11/24）」などがあります。食に関連するいろいろなことについて、考えるきっかけにしてみてはいかがでしょうか。

城下町佐倉（じょうかまちさくら）・江戸（えど）ぐるめ

11 月 16 日は
【佐倉市教育の日】

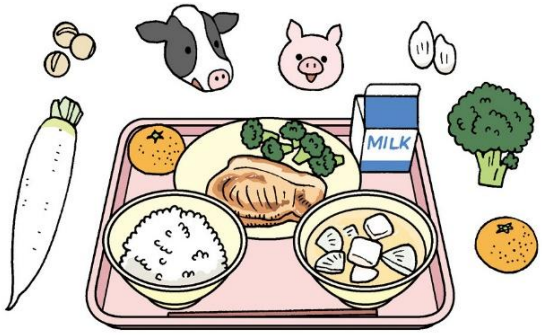


わたしたちは、江戸っ子が好きな白い食べ物だよ。

佐倉は、昔から江戸を支えた町として、近郊の成田・佐原・銚子と共に栄えてきました。また平成 28 年４月には「北総四都市江戸紀行・江戸を感じる北総の町並み」として日本遺産にも選ばれました。

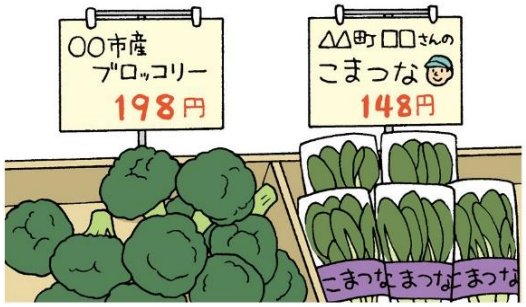
そこで、佐倉市内の小中学校では江戸時代に佐倉で食べられていたものや当時の名物を使った料理を「城下町佐倉・江戸ぐるめ」として紹介し 11 月 16 日「佐倉市教育の日」にあわせて給食で実施しています。本校では 11 日に実施します。

11月23日は勤労感謝の日 感謝して食べよう！



わたしたちが毎日食べている給食には、米や野菜、肉、魚、大豆などいろいろな食品が使われています。こうした食材は生産している方々、また加工してくださっている方々など、たくさんの皆さんの働きによって私たちのもとに届けられています。そのような皆さんへ感謝の気持ちを「いただきます。」にこめて、食べてほしいと思います。

地元の農作物を選ぼう



地元でつくられたものは、生産者の顔がわかり、どのようにしてつくっているのかも身近に見ることができます。地域でとれたものを、その地域で食べるという「地産地消」を心がけることは、輸入や遠方から食料を運んでくることによる、環境への負荷も少なく、SDGsの達成にもつながります。自分の住んでいる地域でつくられている農作物などを積極的に選ぶようにしていきましょう。

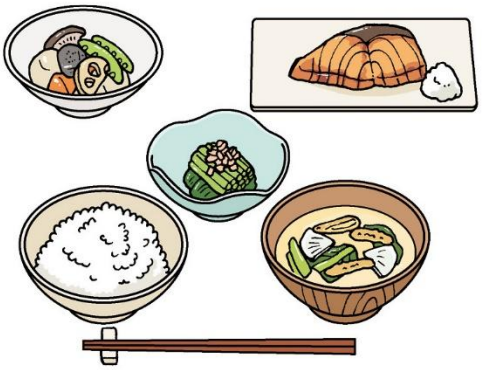
11月24日は
和食の日

受け継ごう 和食文化

「和食；日本人の伝統的な食文化」が２０１３（平成 25）年にユネスコ無形文化遺産として登録されました。

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。

この「和食文化」を今を生きる私たちが、自分のものとしてこの先長く、将来にわたって伝えていければと考えています。

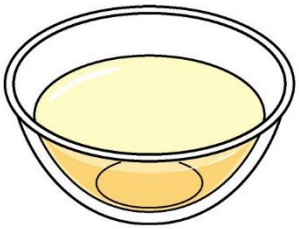


和食文化を支える　いろいろなだし



こんぶ

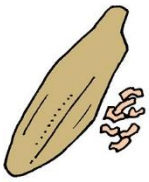
収穫したこんぶを干して、乾燥させたものです。



煮干し

いわしなどの稚魚を煮て、干したものです。





かつおぶし

かつおの身を煮てからいぶして乾燥させたものです。

干ししいたけ

しいたけを機械や天日で乾燥させたものです。



ⓒ少年写真新聞社2026

下志津小学校の給食では、かつお節や昆布、煮干しのだしをふんだんに使用し、素材の味を生かした調理を心がけています。薄味にすることで減塩になり、生活習慣病を予防することができます。ご家庭でもぜひ、お試しください。

～食育の様子～

【6年生　家庭科】

一食分の食事を考える授業でみんなが喜ぶオリジナル給食を考えました。

3月の給食に代表児童の作成した献立が登場します。



