

給食だより

令和8年度 11月
＜江田島市学校給食センター＞

日暮れが早くなり、だんだん寒さも増してきました。今月は、毎月の「食育の日」に加えて、「和食の日」があります。食文化について考えるきっかけにしてみませんか。



がつ にち わしょく ひ がつ わしょくげっかん
11月24日は和食の日、11月は和食月間です！



「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録されている世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では、「和食」のほかに、「伝統的造り」が2024年に登録されました。

学校給食では、ごはんを中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れています。他にも、行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れることを大切にしています。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと



しよつき ただ
食器を正しく
なら
並べましょう



いただきます

「いただきます」
「ごちそうさま」
を心を込めて
言いましょう



はし ただ
お箸を正しく
つか
使いましょう



ちいき つた
地域に伝わる
きょうどりょうり
郷土料理や
きょうじしよく
行事食を
あじ
味わってみましょう

がっこうきゅうしよく

学校給食～みんなの元へ届くまで～ 揚げ物偏



とりにく しだあじ
鶏肉に下味をつけて、手作業で一枚一枚丁寧に
粉を付けていきます。



あ もの き
フライヤー（揚げ物機）

いちど 一度に70切の鶏肉を揚げることができます。



とりにく ちゅうしんおんど かくにん
鶏肉の中心温度を確認し、記録。出来上がったら、クラスの人数分の個数を数えて、
タレが付く時にはタレをかけて配缶していきます。



いちまいいちまいにねい
一枚一枚丁寧に粉を
つけているから、皮
がパリッとして中が
ジューシーな唐揚げ
が出来上がるね。唐
揚げは給食でも
人気なメニュー。ひ
と手間が美味しさに
繋がるね♪♪♪

じかい や ものへん
次回 焼き物偏。

こんだてはじ
リクエスト献立が始まります。

各学校の6年生・中学3年生・江能分級が、栄養バランスを考えながら、献立を考えてくれました。

11月から各学校が考えた献立が登場します。

11月は、中町小学校・鹿川小学校・三高小学校のリクエスト献立です★ お楽しみに。



がっこう きゅう しよく
学校からの給食メッセージ

10/1(木) ぶたニラ炒めはニラとぶたが合って米が進みました。ちゅうかスープは卵が甘くておいしかったです。(大柿中1年)

10/2(金) じゃがいもがホクホクでおいしかったです。(江田島中1年)

10/2(金) サーモン、おいしかったです！広島県で養殖されていることが驚きです。(能美中3-1)

10/8(木) 全て美味しかったです！特におこわがもちもちしていて美味しかったです。(切串小6年)

10/14(水) ホタテごはんやけの汁がとてもおいしかったです！！また、ホタテの産地が青森県だということもはじめてしりました。(切串小5年)

10/19(月) さつまいもや、きのこ、きせつにあった食べものがおいしかったです！(中町小3年)