# 11月 給食だより

令和8年度　　11月号
調布市立富士見台小学校
校　長　　小俣　弘子
栄養士　　髙橋　美杏

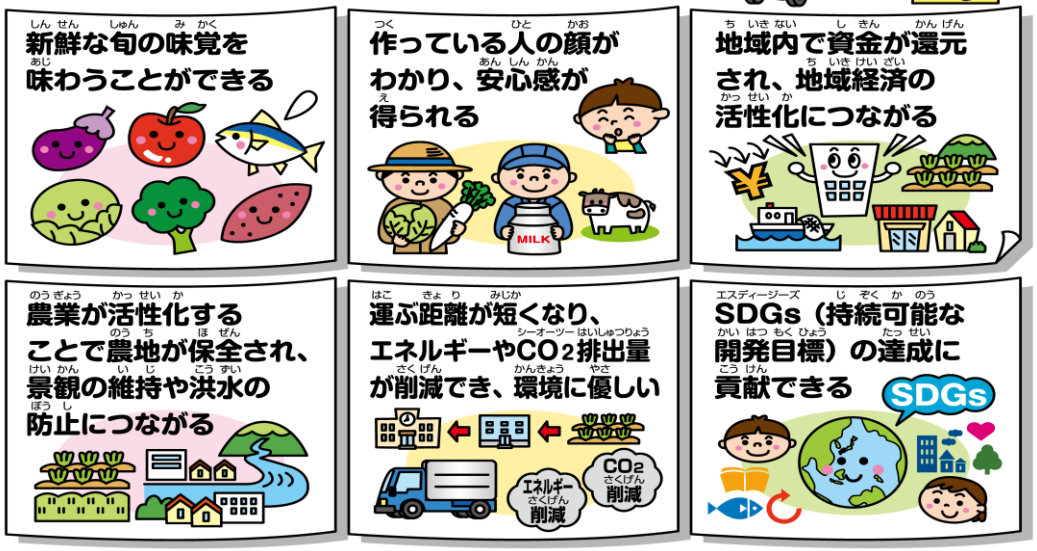
## 給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。





### 地産地消の良さとは？




### 学校給食に地場産物を活用する効果



**地域の産業や食文化への理解を深めることができる**



**食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる**



**学校と地域との連携・協力関係を構築することができる**



### ～第48回調布市農業まつりのお知らせ～

日時：11月21日（土）10：00～　　会場：調布駅前広場
　　11月22日（日）10：00～　　※詳細は市報・市HPをご覧ください。



## 今月の献立紹介

### ★ブックメニュー★



今月はもみじ読書月間です。給食では、を参考にしたブックメニューが登場します。
ぜひ、図書室へ行って本を読んでみてください。

**5日（木）「おでん」**

参考「おでん　おんせんにいく」
作：中川ひろたか
絵：長谷川義史



**10日（火）「関本のカレーライス」**

参考「カレー男がやってきた！」
作：赤羽じゅんこ
絵：岡本順



**20日（金）「かぶの塩昆布あえ」**

参考「月刊たくさんのふしぎ　おいしさつながる　昆布の本」
文：松田真枝
写真：キッチンミノル
絵：得地直美



**25日（水）「森の和風きのこスパゲッティ」**

参考「もりのスパゲッティやさん」
作：舟崎靖子
絵：奈良坂智子



**25日（水）「りんごかもしれないケーキ」**

参考「りんごかもしれない」
作：ヨシタケシンスケ






**8日（金）「いい歯の日」**



いつまでもおいしく、楽しく食事を味わうためには歯が大切です。この日の献立はよく噛んで食べるためのカミカミメニューにしました。歯ごたえのある食材や豆類を使ったメニューにしました。普段からよく噛んで食べるよう意識しましょう！

**20日（金）「和食の日（24日）」**




だしの「うま味」は、和食の味わいに欠かせないものです。明治時代に、日本の科学者・池田菊苗（いけだきくなえ）博士が昆布のだしから「グルタミン酸」を発見し、これを「うま味」と名づけました。甘味・塩味・酸味・苦味と並ぶ５つの基本味の一つとして世界でも認められています。給食でも昆布や干し椎茸、かつお節などで出汁をとった和食を作ります。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会になるといいですね。

**26日（木）～30日（月）「ゲゲゲ忌（11/18～11/30）」**

「ゲゲゲの鬼太郎」の原作者である漫画家・水木しげるさんは調布市の名誉市民です。鳥取県境港市で育ち、昭和34年から93歳で亡くなるまでの56年間を調布市で過ごしました。

調布駅～西調布駅間にある「鬼太郎ひろば」が市民の憩いの場となっているほか、市内を走るミニバスやマンホールにも、鬼太郎や目玉おやじ、一反もめんなどの妖怪たちが描かれています。

鬼太郎ひろば



調布市では水木しげるさんの功績を称え、命日である11月30日を「ゲゲゲ忌」とし、水木さんを偲ぶ様々な催しが行われます。富士見台小学校の給食でも「ゲゲゲ忌」にちなんで、２６日～３０日は水木さんの出身地である鳥取県の郷土料理や水木さんの好物だった料理、ゲゲゲの鬼太郎にでてくるキャラクターをイメージした献立を提供します！