令和８年10月28日
荒川区立原中学校
校長　千葉　貴
栄養士　石井　康子

11月 給食だより

立冬

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「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、「伝統的酒造り」が 2024年に登録されました。毎年 11 月 24 日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11 月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、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るのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？



給食から学ぶ 和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



★勤労留学



10 月 6 日（火）から 3 日間、2 年生が勤労留学として給食室の厨房に入って、職場体験を行いました。お皿を数える、餃子を包む、じゃがいも団子を丸める、釜をかき混ぜる、出来上がった物を温度計で測る、パンにバターを塗る、配缶する、午後の食器を洗うなどいろいろな経験をしました。

毎日違ったいろいろなメニューを作ることを通して、給食を「頂いている」ことの大変さを改めて知り、貴重な体験ができたと思います。生徒だけでなく、調理員さん、栄養士も成長できた 3 日間になりました。3 日間、本当にお疲れ様でした！



