2026

11月　きゅうしょくだより

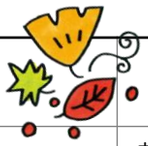
大野城市立大野東小学校
大野城市小学校
栄養士研究会
令和８年11月



１１月24日は「和食の日」

(「和食文化国民会議」による提案登録)

「(11)イイ(24)ニホンショク」のごろ合わせにかけて、「だしで味わう**和食の日**」として登録されました。
　きっかけとなったのが、2013年にユネスコの『無形文化遺産』に**和食**が登録されたことです。この「和食文化」と一般的に使う「和食」との違いを下の表にまとめています。



	ユネスコ登録の「和食」	「和食」のイメージ
示すもの	昔ながらの日本食文化全体 （　ライフスタイル　）	料理や献立を指す （　洋食や中華料理との区別　）
具体例	おせち料理、はし使い、器、 季節感　、自然の恵みへの感謝　など	寿司、てんぷら、肉じゃが 煮魚　などの料理







「いただきます」

　１１月24日(火)の給食は、秋の深まりを表現した「ふきよせごはん」の献立です。またこの日のみそ汁のだしは、「いりこだし昆布」です。
　だしの香りを感じられるように、ゆっくりていねいにだしを取って調理をいたします。



レッツ・クッキング　♪　給食メニュー　♪

給食では冬の
定番カレーです

根菜カレー

☆いつものカレーに
根菜を加えるだけです

◆里芋：　300g
(じゃが芋の代わり)
◆ごぼう：100g
◆れんこん：100g
◆玉ねぎ：1個
◆人参：1/2本

◇肉は、**牛肉・豚肉・鶏肉**のどれでも合います。

◇カレールウは好みのものでおいしくできます。

◇おすすめの**かくし味**は、**おろししょうが、にんにく、チーズ、りんご、ケチャップ、醤油、ウスターソース**などです。

【作りかた】

①**里芋**は2㎝の角切りにしてゆでる

②**ごぼう**は5mm幅の輪切りにする

③**れんこん**は1.5㎝の角切りにする

④ふだん通りに**肉、玉ねぎ，人参**を炒める。

⑤水を加えて煮込むときに，**ごぼう・れんこん-里いも**も一緒に煮る。

⑥具材に火が通ってやわかくなったら、**カレールウ**をいれる。

9月の
福岡有明のりに
続いて・・

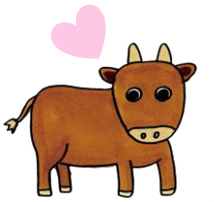
１１月は
『博多和牛』 が登場!

　将来を担うこどもたちに、**福岡県産ブランド**のすばらしさと、**農林水産業の大切さ**を伝えるため、**福岡県から**提供いただきました。



【博多和牛クイズ】

　福岡県はおいしいお米が育つ”米どころ“なので、牛が喜んで食べる「○○○○」がたくさんとれ、健康な牛が育ちます。
　「○○○○」とは何でしょう。



A　いなわら（稲わら）
B　やきのり
C　おにぎり

※答は献立表の下に書いています