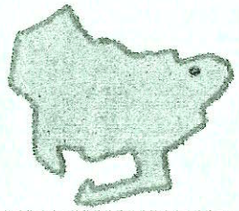
給食だより

2026年11月発行
一宮市教育委員会
学校給食課

愛知を食べる学校給食の日

一宮市では、旬の食材が豊富に収穫できる11月に、愛知県産の食材を取り入れて「愛知を食べる学校給食の日」を実施します。愛知県産の食材を知り、地元の恵みに感謝して、おいしくいただきましょう。



☆11月18日（水）の献立☆

≪わかめご飯≫
愛知県産の「あいちのかおり」という品種の米が使われています。



≪牛乳≫
主に三河・知多地域産です。

≪愛知のかきたま汁≫
一宮市産の「たまご」と愛知県産の「豆腐・だいこん・にんじん・みつば」を使っています。
とろみをつけてから卵を入れることで、ふわふわな卵になるように仕上げています。

≪はちみつみそチキン≫
丹陽小学校の児童が考えた応募献立です。こんがり焼いたチキンに、愛知県産の「赤みそ」と一宮市産の「はちみつ」を使ったたれがかかっています。

≪切干しだいこんのいため煮≫
愛知県産の「油揚げ・切干しだいこん・にんじん」を使っています。
太陽の光を浴びてうまみと栄養がぎゅっとつまった切干しだいこんを使った料理です。かめばかむほどおいしさが広がります。骨や歯を丈夫にするカルシウムもたくさん入っています。

≪その他、11月に登場する愛知県産の食材≫

献立表に≪　≫で記されているものは愛知県産の食材です。どの献立に愛知県産の食材が使われているか探してみましょう。



働く人に感謝して食べよう

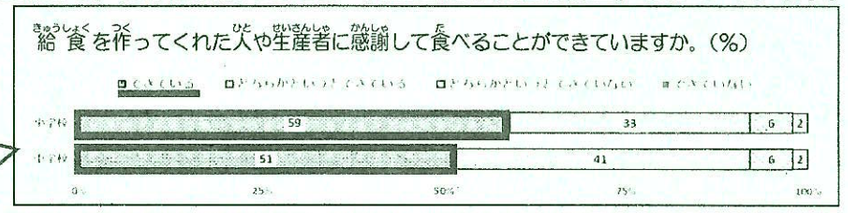
11月23日は「勤労感謝の日」です。給食を含め、毎日の食事ができるまでにはたくさんの人が関わっています。食べ物やそれに関わる人々への感謝の気持ちを忘れずに、心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつができるとよいですね。



児童生徒の食生活調査結果 ～感謝の気持ち～

一宮市では子どもたちの実態を把握し、食育に役立てるため「児童生徒の食生活調査」を行っています。

小学校、中学校ともに感謝の気持ちをもって食べられている人が多いです。引き続き、大切にしていきましょう。



（2025年度 児童生徒の食生活調査　市内抽出、小学校16校中学校10校を対象に調査を実施）

自然・生産者・いのち・自分 … 4つの視点で向き合う「食」の時間

作物の生産者など、作ってくれた人々の努力への感謝

自然の恵みへの感謝・いのちを大切にしようとする心



食べ物を大切にする行動（無駄なく残さず使う、食べる）

いのちや人々へ感謝の気持ちを表すこと（食事のあいさつ）

しょくいくクイズ にちょうせん！



11月24日は「和食の日」

「和食」は、2013年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。そして、11月24日を“いい日本食”「和食の日」と制定されました。

問題：和食の基本の献立で、「ごはん」と「汁物」以外にあといくつの「おかず」を組み合わせるのが理想的と言われているでしょうか？

① 3つのおかず　② 1つのおかず　③ 5つのおかず

正解：①3つのおかず（和食の基本は「一汁三菜」と呼ばれ、ごはんと汁物の他に、3つのおかずを組み合わせるのが理想です。）