



給食だより



坂町立給食センター

気温が少しずつ下がってきて、冬が近づいてきていると感じますね。11月7日からは「立冬」に入ります。「立冬」は「冬が立つ」と書くように、冬の兆しを感じられる頃、空気がぐっと冷え込む時期です。日中と夜の気温差が大きくなるこの時期は体調も崩しやすいです。生活リズムを整え、いつも以上に体調管理に気を配って過ごしましょう。

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」について学ばないでいいですか？

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

今月から「おいしい！広島」農林水産物給食等提供事業として、広島県の食材を使った献立を提供します。

坂町では、全5回実施予定で広島県産和牛や広島県産の天然鯛やブリを使った献立を提供予定です。

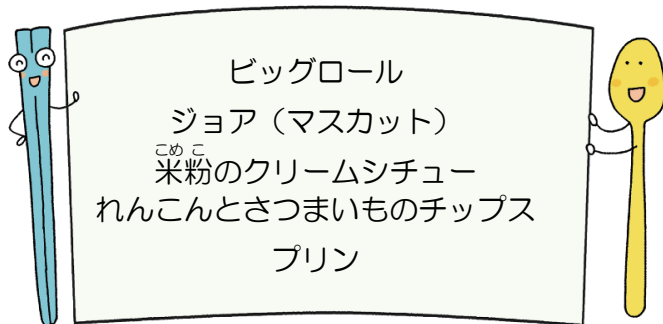
11月は、広島県産和牛の牛丼と広島県産天然鯛の鯛めしです。
楽しみにしててください♪



こんげつ きゅうしょく とうじょう
今月からリクエスト 給 食 が 登 場 します！

まいとしがっこう しょうがっこう ねんせい ちゅうがっこう ねんせい
毎年各学校の小学校6年生、中学校3年生に

献立を考えてもらっているリクエスト給食が11月から2月にかけて、毎月登場します。今年度最初のリクエスト給食は坂小学校です。献立のおすすめポイントは、旬のものを使ったあたたまる献立に仕上げてくれています。みんなが喜んで食べてほしいという願いも込められています。リクエスト給食は20日（金）です。楽しみにしててくださいね。



ひろしま給食推進プロジェクト

令和8年度「ひろしま給食」100万食メニュー

県民投票開催！

今年度は、「バランスのよい献立に挑戦！！～地元食材の恵みで育む未来～」をテーマに、児童生徒自身が開発した、広島県食材を使った家庭でも簡単にできるメニュー1品と、過去の「ひろしま給食」100万食メニュー等を組み合わせた「献立」を募集しました。

「おいしそう！」「作ってみたい！」「食べてみたい！」と思う献立に、是非投票をしてみてください！

投票期間

令和8年**10月9日**（金）

▶**10月30日**（金）

結果発表

令和8年**11月**頃

※広島県教育委員会ホームページにて発表予定

問合せ先 広島県教育委員会事務局 豊かな心と身体育成課
健康教育係 TEL 082-513-5036