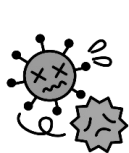


11月

給食だより

令和7年度
新宿区立新宿西戸山中学校

日暮れが早くなり、冬がすぐそこまで来ていることを感じる季節になりました。朝・夕の冷え込みが厳しくなってきましたので、服装に気をつけ、こまめな手洗い・うがい、バランスの良い食事を心掛けましょう。感染症対策も引き続き行いながら、自分の体調を観察してきましょう。



風邪をひかない丈夫な体をつくろう!



栄養バランスの良い食事

1日3食を欠かさずに、いろいろな食べ物から栄養をとりましょう。



適度な運動

意識して体を動かしましょう。適度な運動は、ストレス発散にも役立ちます。



十分な睡眠

早寝早起きを心がけ、疲れたときはしっかりと休みましょう。



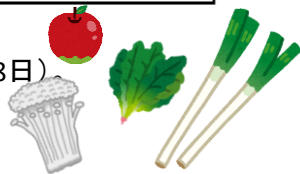
こまめな手洗い

手洗いは感染症予防の基本です。外から帰った時は、うがいも忘れずに行いましょう。



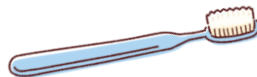
11月の伊那市農産物

11月は伊那市から無償でご提供いただく新米が登場します(18日)
また、以下の伊那市産農産物を使用する予定です。
りんご(サンふじ)・ほうれん草・白ねぎ・えのきたけ



11月8日は いい歯の日

生涯にわたって口からおいしく食べるためには、丈夫な歯が必要です。食後の歯みがきをして、歯の健康を保ちましょう。



知っていますか? 「和食の日」



世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

食生活の多様化により“和食離れ”が進んでいるといわれる中、平成25年12月に「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録決定し、話題になりました。ここでいう「和食」とは料理そのものではなく、“自然を尊重する心”に基づいた、食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。



一般社団法人和食文化国民会議が制定

和食の日のメニュー (25日提供)

◆牛乳 ◆五穀ご飯 ◆豚肉と白菜のうま煮 ◆もやしときゅうりのピリ辛和え ◆芋まんじゅう

よくかんで食べましょう

よくかんで食べることは、むし歯や歯周病の予防になります。

また、子どもの頃からよくかんで食べる習慣を身につけておくと、将来の歯や口の健康にもつながります。

給食では10日に「イカ入りカミカミきんぴら」を提供しますので、よく噛むことを意識していただきます。



「和食」の特徴

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重	健康的な食生活を支える栄養バランス
自然の美しさや季節のうつろいの表現	正月などの年中行事との密接な関わり

給食では旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、子どもたちへ「和食文化」の魅力を伝えていきたいと考えています。

家庭で実践したい「和食」の取り組み

食事のときに「いただきます」「ごちそうさま」を言う	はしを正しく使って食べる	ご飯と汁物、主菜、副菜をそろえる	伝統的な行事食や郷土料理を取り入れる	旬の食べ物を味わう