



いただきます

NO.76

令和8年11月
東郷町給食センター



読書週間コラボ献立！本にちなんだ給食を味わおう！

10月27日～11月9日は「読書週間」です。これに合わせ、「ブックメニュー給食」として本に登場する料理や、本の内容にちなんだ料理が登場します。この機会にますます読書に親しみ、心も栄養もたっぷりにしていきましょう。

今回は、『給食室のいちにち』です。

『給食室のいちにち』は、みなさんの給食を作る調理員さんの一日を描いた絵本です。ほこりや髪の毛が入らないように気を付けている様子や、大きな鍋でカレーを作っているところ、片付けの様子など、たくさんのことが描かれていて、「おいしく食べてね」という、たくさんの優しさが詰まった絵本です。よく味わいながら、お話の世界にさらに思いをめぐらせてみましょう。

給食室のいちにち



11月9日（月）

げん米ごはん

牛乳

★米コカレー

★カラフルサラダ

フルーツのゼリーあえ

（★印がブックメニュー献立です。）



給食を通して地産地消の良さを知ろう！

昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期をむかえています。東郷町の給食では、日ごろから積極的に地産地消に取り組んでいます。11月19日を秋の愛知を食べる学校給食の日とし、愛知県や東郷町でとれた食材をたくさん使用します。自然の恵みに感謝していただきましょう。

11月19日（木）

ごはん

牛乳

キャベツ入りメンチカツ

ひじきサラダ

秋の味かくじる

東郷町のかき



東郷町で収穫された農産物は、米、柿です。米は年間を通して東郷町で収穫されたものを使用しています。今月より、令和8年度産の新米に切り替わります。さつまいもは食物繊維、ビタミンC、カリウムを多く含む栄養価の優れた野菜です。柿はビタミンAとCが豊富に含まれている果物です。東郷町では、明治の初期にはすでに品質のよい柿が栽培されていたようです。東郷町では、秋から冬にかけてたくさんの農作物が実ります。

愛知県産農産物：牛乳、キャベツ、大豆、みそ(大豆)、にんじん



こんだてぼしゅうけっかはっぴょう 献立募集結果発表！

給食センターでは5月から6月にかけて、リクエスト給食として「東郷のめぐみたっぷり！我が家の自慢料理！」をテーマに、小中学生の皆さんから献立を募集しました。その結果、**小学生123人、中学生96人とたくさんの応募がありました。**本当にありがとうございました。

炊き込みご飯、煮物、汁物、炒め物、揚げ物といろいろな調理法でバラエティーに富んだ楽しい内容の献立がよせられました。応募があった献立の中から、給食として作ることができ、夢があり、今までにないものなどの選考基準にそって審査した結果、下記のとおり選ばれました。なお、入選した献立は1月以降の給食に登場します。お楽しみに！

入選

東郷小学校	3-2	磯部 朱里	からくない♪タコライス
春木台小学校	4-2	久本 莉子	東郷うやさいの3色そぼろ丼
音貝小学校	2-2	松山 弦生	糸こんにゃく入り肉じゃがカレー
高嶺小学校	6-3	阿久津 花蓮	切り干し大根入りやきそば
兵庫小学校	6-1	横山 由芽	さつまいもと大豆のコロコロ
兵庫小学校	6-3	松尾 花音	きのこたっぷり牛肉とトマトのハヤシライス
東郷中学校	2-5	柳田 虎乃信	ごぼうと鶏肉の甘辛ごま炒め
諸輪中学校	1-1	今井 希乃葉	彩り野菜のプルコギ
諸輪中学校	1-2	浅野 美緒	『まごわやさしい』切り干し大根のサラダ
諸輪中学校	1-2	早川 茉衣美	栄養満点ひじきサラダ
諸輪中学校	1-3	末延 心花	めちゃんこ美味いちゃんこ鍋

11品

佳作

兵庫小学校	2-2	野々山 湊	豚肉と野菜の味噌ごま炒め
兵庫小学校	6-1	大坪 倫太郎	抹茶揚げパン
東郷中学校	1-1	廣島 都和	ブロッコリー・卵・ハム・コーンのYummyさらだ
東郷中学校	2-3	多久和 仁	豚肉とキャベツのスタミナ味噌炒め

4品

おわんってすごい！



和食では、おわんを持って食べる

マナーがあります。
正しい持ち方も意識してみましょう。