

EAT通信

令和7年 11月号
(2025年)
和歌山市立八幡台小学校

～食事は落ち着いて、よくかんで食べましょう～

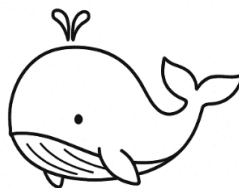
11月は、朝晩の冷えこみが強くなり、霜がおりることから「霜月」とよばれます。
立冬(11月7日)をすぎると、こよみの上では冬の始まり。温かい料理がいつそう
恋しくなる季節です。寒さで体調をくずしやすい時期ですので、しっかり食べて
元気に冬をむかえましょう。

11月24日は「和食の日」

「和食の日」は、日本の食文化を大切に、つぎの世代へ
伝えていくための日です。

和歌山県には、梅干し、みかん、くじら肉などおいしい食材が
たくさんあります。今年は、和歌山県より、地元食材への関心と
食に対する感謝の気持ちを育てることを目的に、
県産のくじら肉が給食に提供されます。

この機会に、地元の食材や食文化について家族で話してみましょう。



今月の給食目標 ～「感謝して食べよう」～

☆「いただきます」「ごちそうさま」と感謝の気持ちをこめて
あいさつしよう。

☆食べ物をのこしたり、そまつにしないようにしよう。

～うちのひとといっしょにみてくださいね～



あき しんまい あじ
秋のめぐみ、新米を味わおう！

ことし きゅうしよく しんまい とど
今年も給食においしい新米が届きました。

しんまい こめ
新米は、とれたばかりのお米で
かお あま
香りもよく、甘みもたっぷりです。

きゅうしよく じもと わかやまし こめ
給食では、地元の和歌山市でとれたお米を
つか ちか た そだ こめ
使っています。近くの田んぼで育ったお米を
みんなが食べています。



さいきん きおん たか
最近では気温が高く、
あめ えいきよう
雨がふらなかった影響で
こめ しゅうかくりよう へ
お米の収穫量が減り
こめ ねだん きよねん
お米の値段が去年から
たか
高くなりつづけています。



こめ にほん しょくたく か た もの
お米は、日本の食卓に欠かせない食べ物です。

みんながおいしくいっぱい食べることで
のうか
農家さんは「また、がんばってお米を作ろう！」と
やる気がわいてきます。

こめ た のうか おうえん
お米を食べることは、農家さんを応援することにも
つながります。味わってたくさん食べてくださいね。