



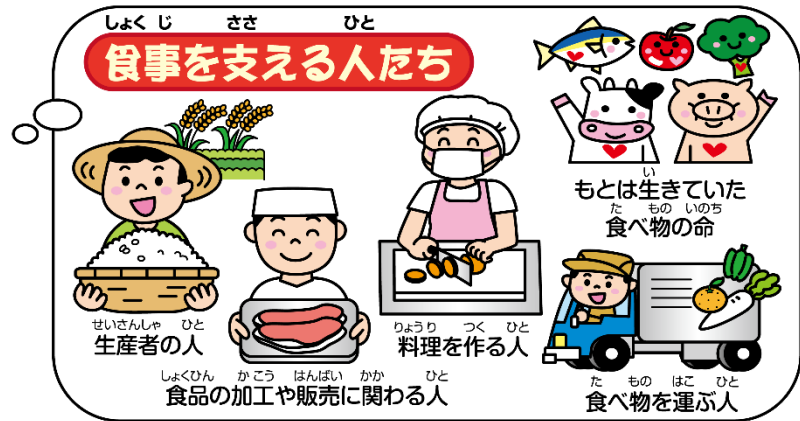
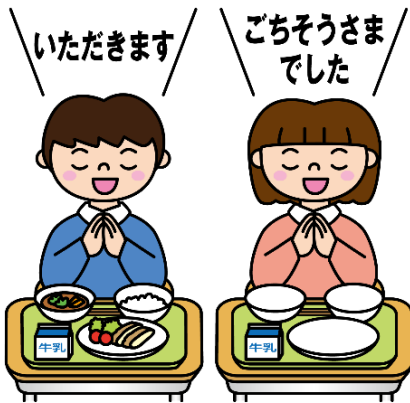
11月給食だより

2025

小美玉学校給食センター

実りの秋 食べ物を大切にいただきます

木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。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迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



小美玉市の認定農業者を紹介します！



〈たまご生産者〉

有限会社 キミシマファーム
農場長
井川 利一 さん

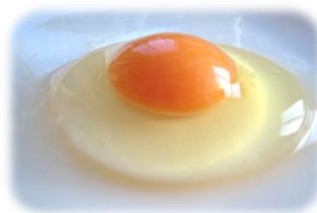
1972年から養鶏を行っているキミシマファームさんは、およそ15万羽の鶏を飼育しており、その鶏たちが生んだたまごは、東京のスーパーなどに出荷されています。新鮮で美味しく、安全で安心なたまごをお届けするため、365日毎日スタッフ交代で鶏の管理や鶏舎内の掃除を行い、産みだした新鮮なたまごをその日のうちに出荷しています。

キミシマファームさんが愛情をこめて育てた鶏が生んだ「たまご」を、中学校は17日（月）、幼稚園・小学校は18日（火）に「中華たまごスープ」で提供します。

農業について知ろう！～鶏は1日にたまごをいくつ産むの？～

鶏の体内では、卵管と呼ばれる管の中を卵黄がゆっくりと通過しながら、たまごが作られていきます。卵管を通り終える約24～27時間の間に、卵黄の周りに少しずつ卵白ができ、最後に殻が形成されます。そのため、鶏が1日に産卵できる数は、たった1個です。

また、5日間ほど産卵を続けた後、1～2日休んで、また5日ほど産卵する、というサイクルを繰り返します。なかには毎日産卵する鶏もありますが、平均すると1年間で産むたまごの数はだいたい300個と言われています。



「和食」という何を思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせや、すし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいます。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。

一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「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されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」のことで、以下の4つがその特徴として挙げられています。

11月24日は和食の日

「和食」の特徴

多様な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移ろいの表現 	正月などの年中行事との密接な関わり 
---	---	---	---

「和食」に欠かせないもの



ごはんとして食べるほか、団子や餅にしたり、発酵させて調味料にしたりと、形を変えて用いられます。



昆布やかつお節、煮干し、干ししいたけなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味の基本です。

「うま味」は日本人が発見した日本独自の味覚で、海外でも「UMAMI」と呼ばれます。



微生物の力を利用して、独特な風味やうま味を作り出した発酵調味料の数々も、和食には欠かせません。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べましょう。



「いただきます」「ごちそうさま」を心を込めて言いましょう。



お箸を正しく使いましょう。



地域に伝わる郷土料理や行事食を味わってみましょう。

