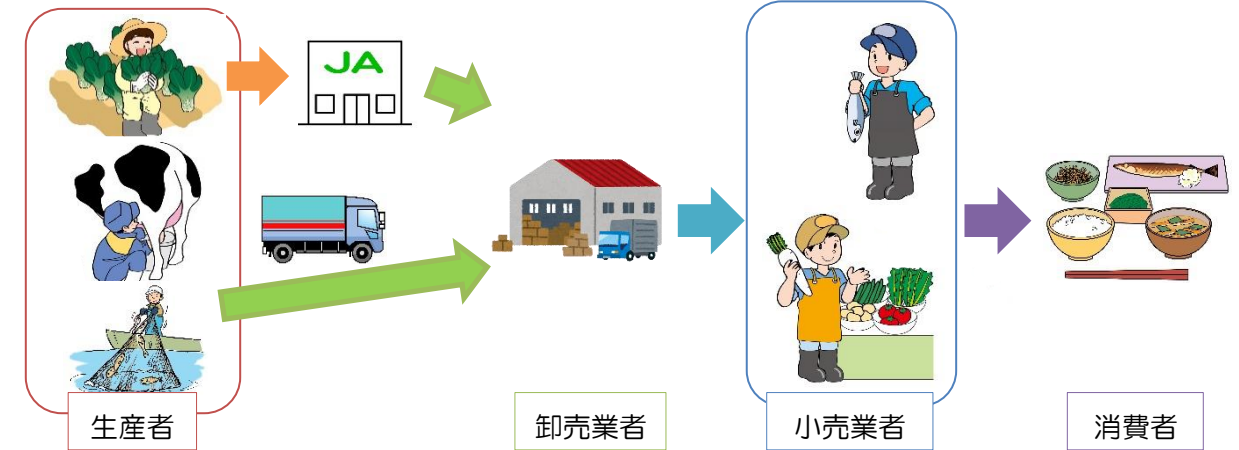


# 給食だより

令和6年 11月 墨田区立寺島中学校

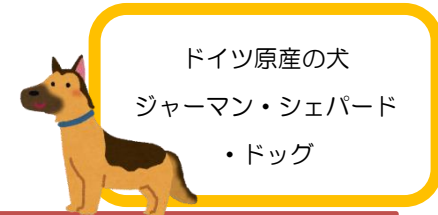
# 食べ物が食卓に届くまで

食べ物の生産から消費までには、多くの人が関わっています。食べ物がどこから来て、どのように運ばれているか、それにはどんな人が関わっているかの一例を紹介します。  
感謝の言葉を表す「いただきます」「ごちそうさま」を言うときには、食べ物や関わった人へ心を込めましょう。




## 世界の料理や食文化を知ろう⑥ ドイツ

11月号のテーマは「ドイツ」です。ドイツは冬が長く厳しいため、保存の利く食べ物が豊富です。代表的なものは、豚肉を保存するために加工して作るソーセージやハム、キャベツを酢に漬け込み発酵させたザワークラウトです。  
また、ライ麦を使ったパンもよく知られています。




### 給食に登場するドイツの料理

**アイントプフ**  
ドイツ語で「鍋の中に投げ込んだ」や「一つの鍋で調理した」という意味がある、庶民的な煮込み料理です。給食では25日に提供します。



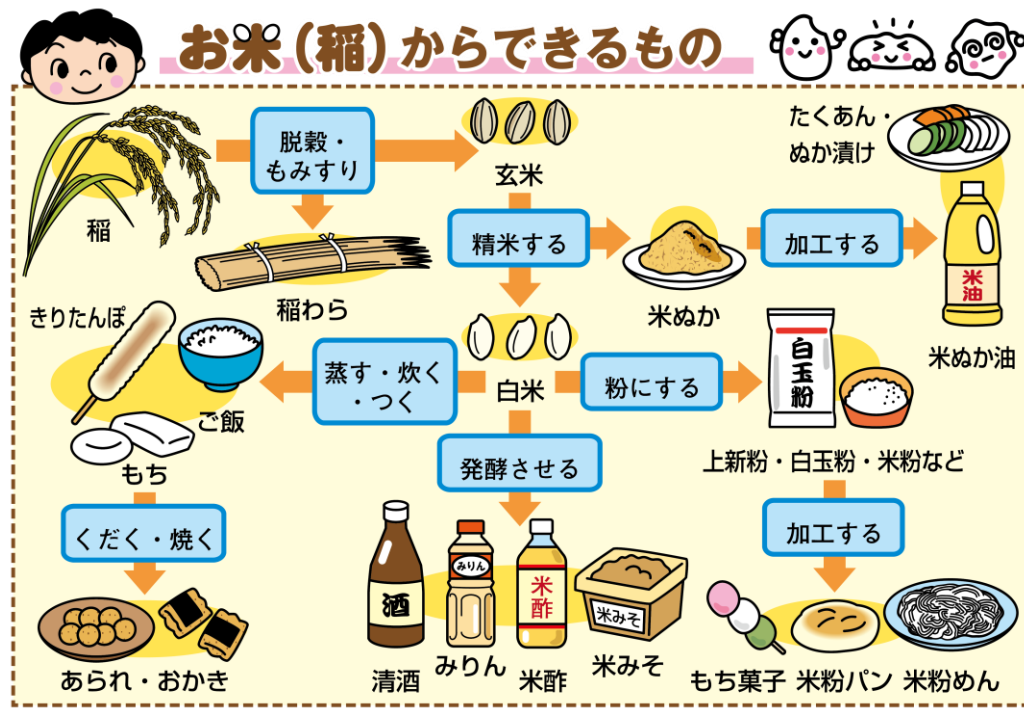
**ハンバーグステーキ**  
ハンブルグという町で、安くて硬い肉をひき肉にして焼いたのが始まりとされ、その後アメリカに伝わりハンブルグ風ステーキ（ハンバーグステーキ）と呼ばれるようになりました。



資料提供：墨田区立中学校栄養士会

## お米のおはなし

新米の美味しい季節になりました。日本の主食であるお米の歴史は古く、縄文時代に水田による「稲作」が中国大陸から伝わり、弥生時代には北海道と沖縄県を除く各地に広まりました。現在では、北海道から沖縄県まで全国各地で、さまざまな品種のお米が誕生しています。また、お米から作られる加工品は、和食に多く登場します。



## 11月23日は「新嘗祭」「勤労感謝の日」

お米や稲作は、日本の年中行事と深く関わっています。11月23日の「新嘗祭」は、その年に収穫した新穀を神様にお供えし、五穀豊穡に感謝するお祭りで、『日本書紀』にも記述があるほど古くから行われてきた重要な宮中行事です。

現在、11月23日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっています。日々の食事は、自然の恵みや、多くの人の勤労に支えられて成り立っていることに感謝して、新米をおいしくいただく機会にしませんか？

