

給食だより 12月

令和3年度
練馬区立向山小学校



気温がさがり、空気も乾燥してくると、風邪をひきやすくなります。毎日のきそく正しい生活と、バランスのよい食事、適度な運動、十分な睡眠をとることは、元気に冬をのりきるためにとっても大切です。また、手洗い、うがいも引きつづき、しっかりやっていきましょう。

今年も

練馬大根がやってきました!

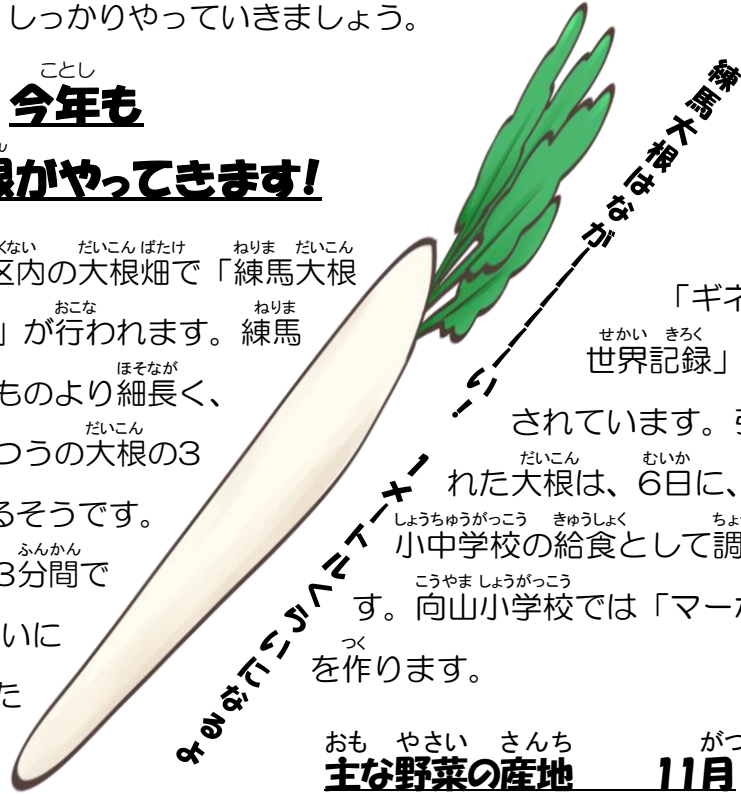
12月5日に、区内の大根畑で「練馬大根引っこ抜き大会」が行われます。練馬

大根は、ほかのものより細長く、引き抜くのにふつうの大根の3〜5倍の力があるそうです。

2017年には、3分間で

492人でいっせいに大根を引き抜いた

ことが、



「ギネス

世界記録」に認定

されています。引き抜か

れた大根は、6日に、区内の

小中学校の給食として調理されま

す。向山小学校では「マーボー大根」を作ります。

おも やさい さんち がつ 主な野菜の産地 11月

にんにく	あおもりけん 青森県	ごぼう	あおもりけん 青森県	はくさい 白菜	いばらきけん 茨城県
たまねぎ	ほっかいどう 北海道	こまつな 小松菜	とうきょう 東京	ねぎ	あきたけん 秋田県
じゃが芋	ほっかいどう 北海道	さつまいも さつまいも	ちばけん 千葉県	かぼちゃ	ほっかいどう 北海道
にんじん 人参	ほっかいどう 北海道	だいこん 大根	ちばけん 千葉県	キャベツ	ねりまく 練馬区
さといも 里芋	埼玉県	しめじ	ながのけん 長野県	かき 柿	わかやまけん 和歌山県

おしらせ

11月に、1年生から5年生に「もう一度食べたい給食」のアンケートをとりました。各学年で1位になった献立は1月の給食に登場します。6年生は1月に卒業給食アンケートをとります。お楽しみに。

12月の給食しょうかい

2日 旬の魚の「ぶり」を使って照り焼きをつくりま
す。
6日 練馬区一斉給食 練馬産の大根を使って「マーボー大根」

をつくりま

17日 高野豆腐にころもをつけて油で揚げて、から揚げ風にして
さつまいもといっしょに甘辛いタレにからめます。

「こづゆ」は、福島県の郷土料理で、豆豉が入っているの
がとくちょうの汁料理です。

22日 冬至献立です。冬至は、夜の長さが1年で一番長い日です。
冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかない、と言われてい

るのを知っていますか? かぼちゃに含まれるビタミンや、
カロテンが、免疫力をアップさせてくれるからです。給食
では「かぼちゃのそぼろ煮」をつくりま

24日 クリスマス献立は、ベルギーの料理を紹介
紹介します。



世界の料理 ⑧ ベルギー

「フリカデル」は、ベルギーを代表する郷土料理で、ハンバーグに似ています。
サワークリームや、トマトソースなどといっしょに食べることが多いです。給食
では、ひき肉でミートボールをつくり、オーブンで焼いてから、トマトソースに
入れて煮込みます。また、ベルギーは、チョコレートも有名です。給食では、
ココアを使って、チョコレート風のマフィンをつくりま

今月の給食費の引き落としは 12月15日(水)です。
前日までに口座への入金をお願いします。