

給食だより

平成 28 年度 11 月号 大泉第二中学校



秋の深まりを感じる季節になりました。11月23日は勤労感謝の日です。毎日の食事に欠かせない農作物をつくってくださっている農家さんや、運搬する人、販売する人などの食にかかわる人たちに感謝の気持ちを持ちましょう。

感謝を込めて食事のあいさつをしましょう



みなさんは食事のあいさつ「いただきます」「ごちそうさま」をきちんとしていますか？
「いただきます」という言葉には、わたしたちが生きていくために、ほかの動物や植物の命をいただいていることから、命をいただきありがとうございますという意味が込められています。また、「ごちそうさま」には、食事をつくるために食材を育てたり、料理をしたりして、駆け回っていただき、ありがとうございましたという意味が込められています。
食事のあいさつは心を込めてするようにしましょう。

「第10回 自分で作る朝ごはんコンクール」結果発表

練馬区中学校教育研究会食育部主催「第10回 自分で作る朝ごはんコンクール」の結果が発表されましたので、お知らせします。今回は33校 4,414作品の応募がありました。朝の限られた時間の中で簡単に調理ができ、栄養バランスのよい朝ごはんを工夫して考えている様子が伺え、どれも素晴らしいものでした。

お知らせ



「第10回 自分で作る朝ごはんコンクール」入賞作品展示

受賞された作品（金賞・銀賞・銅賞）は、練馬区役所本庁舎1階アトリウムにおいて、11月26日（土）～12月2日（金）12時まで、展示されます。ぜひ、お時間をつくってお出かけください。



の献立より

1日（火） 神迎いの朔日
栗入り赤飯・鶏肉の七味焼き・おひたし・胡麻汁

11月1日は、神無月(10月)に出雲に出かけていた神様がそれぞれの神社に帰ってくるのをお迎えする「神迎いの朔日」です。この日には赤飯を炊いて食べる習慣があり、赤飯と一緒に神酒を供えて帰ってきた神様をお迎えするそうです。

給食では、秋が旬の“栗”を入れた栗入り赤飯を作ります。

15日（火） 油祝い
麦入りご飯・のりの佃煮・大豆と小えびのかき揚げ・けんちん汁

11月15日は「油祝い」です。もともとは旧暦の11月15日にモチや植物油を用いた料理を神様に供えて、油の収穫を祝ったものだったそうです。昔は、今から想像できないほど油は貴重なものでした。

給食では、油祝いを代表する料理であるけんちん汁、油を使って揚げる大豆と小えびのかき揚げを作ります。

16日（水） 練馬区産キャベツ
キムタクご飯・キャベツしゅうまい・わかめスープ

練馬区では、「練馬の産物、食文化や食に関する歴史への理解や生産に携わる人々に感謝する心を養う」ために、全小中学校一斉に「練馬区産のキャベツ」を使用した学校給食を実施します。

大二中では、練馬区産のキャベツを使ってキャベツしゅうまいを作ります。自分たちが暮らす土地で収穫されたキャベツの味を楽しんでください。

18日（金） 食育の日（毎月19日）
ほうとう・ししゃもの二色揚げ・おかか和え

今月の食育の日は、“山梨県”がテーマです。

ほうとうは、幅広の平打ちうどんとかぼちゃ、ねぎやしいたけ、じゃがいもなどを味噌ベースの汁で煮込んで作る、山梨県の郷土料理です。

戦国時代、甲州地方ではお米が貴重で、武田信玄がそれに代わる陣中食として考案したなど、発祥にはさまざまな説あるそうです。

25日（金） 勤労感謝の日・新嘗祭（にいなめさい）
雑穀ご飯・鯖のみぞれ煮・胡麻和え・豆腐とわかめの味噌汁

11月23日は勤労感謝の日です。戦前は“新嘗祭(にいなめさい)”といって、五穀が収穫されたことに感謝する日でした。

給食では、雑穀ご飯を炊きます。自然や作って下さった方々に感謝をして、おいしくいただきます。

<給食費納入について>

今月の引き落とし日は16日です。手数料が10円かかりますので、振り込む際は10円を足して振り込んでくださいますよう、お願い致します。

給食費はすべて食材費に充てられます。
その他の光熱費・人件費等は都または区の予算で賄われております。

