

給食だより

令和元年度 11月号 大泉第二中学校

令和元年 10月31日 校長 関 基雄
栄養士 小林 百合子



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。わたしたちが毎日、安全でおいしい給食を食べることができるのは、たくさんの人たちのおかげです。給食を残さずおいしく食べて、感謝の気持ちをあらわしましょう。

心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」を



いただきますには、肉や魚、野菜や果物、米などの命をいただいていることへの感謝の意味があります。

また、ごちそうさまには、食事のために駆け回っていただいた人（食材を育てた人、食材を運んでくれた人、給食の献立を考えてくれた人、調理をしてくれた人など）への感謝の意味があります。

心を込めてあいさつをしましょう。

「第13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13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。

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。

大二中は、1年B組 近藤 梨来さん・1年E組 細見 健人君が銅賞を受賞しました。銅賞の作品は、区役所で展示されます。また、1年A組 清水 彩花さん・1年B組 岩崎 慶君・1年C組 毛利 佳樹君・1年C組 北村 くるみさん・1年D組 小林 未来さん・1年E組 山田 光薫さんが奨励賞を受賞しました。

お知らせ

「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・特別賞）は、練馬区役所本庁舎1階アトリウムにおいて、11月21日（木）～12月3日（火）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。



◇19日（火）食育の日（毎月19日）

カレーピラフ・ブリック・ベジタブルスープ

今月の食育の日は、「**チュニジア**」がテーマです。

チュニジア料理の中から、**ブリック**を作ります。ブリックは、春巻きの皮に似た薄い皮の上に、さまざまな具材と生卵を包んで揚げたものです。

給食では、うずら卵にアレンジして作ります！



チュニジアはアフリカ最北端に位置し、国土は日本の2/5ほどです。

◇20日（水）練馬区産キャベツ献立の日

キムタクご飯・キャベツしゅうまい・わかめと豆腐のスープ

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みてください。

◇22日（金）和食の日献立（11月24日）

麦入りご飯・白身魚の味噌マヨネーズ焼き・ごま和え・キャベツのみそ汁

日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、毎年、一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくよう、11月24日が「いい日本食」「和食」の日と制定されました。

和食は、2013年12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

今年は、24日が日曜日のため、給食では一足早く和食をだします。

<給食費納入について>

今月の引き落とし日は18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。

