

令和3年度

練馬区立田柄第二小学校

11月給食だより

校長 岩井 一雄
栄養士 庄司 陽子

日が短くなり、夜が長くなりました。昼間の日差しがあるうちに、たくさん太陽の光を体の中に取り入れて、今から、寒さに負けない体を作りましょう。

11月の給食の目標は「感謝の気持ちで食事をしよう」です。

“いのちをいただくことに感謝”だけではなく、“食に携わる全ての人に感謝”できるようになってほしいと思います。

ご家庭でも料理の作り方や食材、些細なことでも結構ですので、食卓をかこみながらお話しただけると幸いです。



「早ね 早おき 朝ごはん」

シンボルマーク

11月の給食目標

感謝の気持ちで食事をしよう

11月23日は「勤労感謝の日」です。「勤労感謝の日」は、もともとその年に収穫された農作物の恵みに感謝し、穀物が豊かに実ることを願う『新嘗祭』というお祭りでした。

今では、国民の祝日に関する法律によって「勤労生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。



給食室より

児童みなさん。給食室のキャラクターの名前の候補をいっぱい考えてくれてありがとうございます。調理員一同どんな名前になるのか、ドキドキしています。

保健給食委員さん、アンケートの集計よろしくお願ひします。



11月が旬の食材

野菜	大根	さつまいも	里芋	ブロッコリー	カリフラワー	ごぼう
	かぶ	ほうれん草	人参	青梗菜	ほうれん草	ねぎ
魚	鰹	鮭	鯖	秋刀魚	鱈	
果物	りんご	柿	みかん			

11月の献立から

11月は紅葉が見頃になります。「紅葉(こうよう)」は、秋になり寒暖差が激しくなることで葉の色が赤や黄色に変わります。野菜や果物も寒暖差が激しくなることで、野菜の中に栄養をためようとするため甘くておいしくなります。旬の野菜、果物をふんだんに取り入れられました。

- ・4日(木) 鮭の紅葉焼き・・・紅葉色をイメージし、「にんじん」をソースにした焼き魚です。
- ・5日(金) ブロッコリーのサラダ・・・冬野菜の代表「ブロッコリー」のサラダです。野菜の甘みを味わってください。
- ・10日(水) みかん・・・和歌山県紀ノ川から直送していただいている「みかん」です。
- ・17日(水) キャバツたっぷりミートローフ・・・この日は、練馬区内の全学校が練馬区産の「ねり丸キャバツ」を給食で使います。
- ・18日(木) りんご・・・毎年好評をいただいている岩手県の小山田果樹園さんの「りんご」です。

★24日(水)～26日(金) 展覧会コラボメニュー

展覧会に向けて頑張った作品に関連させた給食を出します。

<p>1年生</p> <p>かみなり汁</p> <p>1年生の「かみなりさまがおこちた」から「かみなり汁」を作ります。豆腐を炒る時のバリバリという音がかみなりに似ていることから名付けられました。</p>	<p>2年生 5年生</p> <p>フルーツみつ豆</p> <p>2年生は「モザイクアニマル」、5年生は「ガラスの器に何入れよう」を作りました。三色のキラキラとした寒天の「みつ豆」です。</p>
<p>3年生 4年生</p> <p>ホキのフライ</p> <p>3年生は「ふしぎな深海魚」、4年生は「虹を渡る魚」を描きました。深海魚の「ホキ」をフライにしました。どんな味がするか楽しみにしてくださいね。</p>	<p>6年生</p> <p>お茶びんズ</p> <p>6年生は、「抹茶茶碗」を作りました。抹茶茶碗にいれたお茶の匂いを楽しむのもひとつの楽しみです。給食では大豆を使った抹茶色のデザートを作りました。</p>

★郷土料理「群馬県」

19日(金) まいたけご飯 こしね汁
群馬県の名産品「まいたけ」を炊き込みご飯にしました。「こしね汁」は「こんにゃく」「しいたけ」「ねぎ」をいれた汁物です。煮込みます。

★世界の料理「中国 台湾」

18日(木) ルーロー飯
豚の角煮を甘辛く煮込んでご飯にかける料理です。「八角」の代わりに「シナモン」で

11月の給食費の引き落としは **11月11日(木)** です。

※2回目の引き落としは、11月25日(木)です。

※引き落としの前日までに通帳残高のご確認をよろしくお願いいたします。