

令和6年度

練馬区立田柄第二小学校

11月給食だより

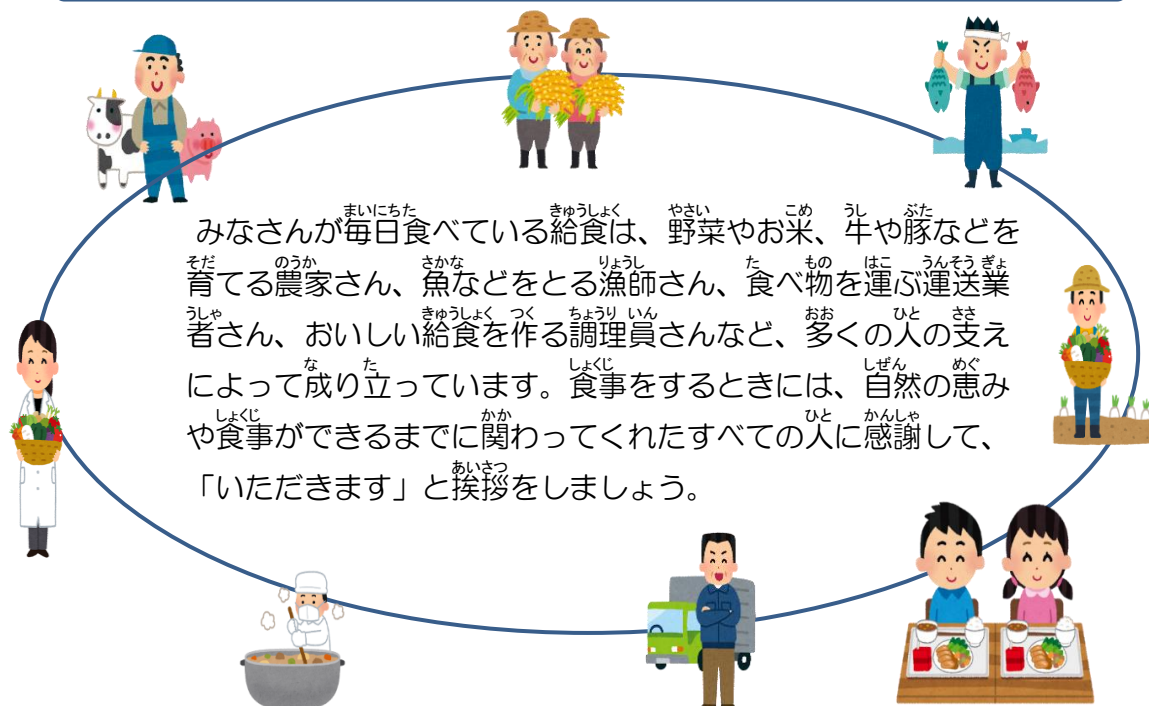
木々の葉が色づき、秋も深まってきました。朝晩の冷えこみも厳しくなってきましたね。季節の変わり目は体調を崩しやすいので、旬の食材を取り入れた食事、寒さに負けない体を作りたいと思います。

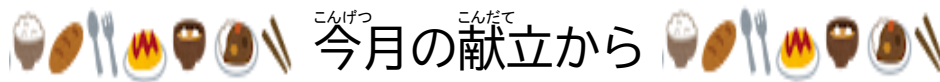


11月の給食目標 感謝の気持ちで食事をしよう

11月23日は、「勤労感謝の日」です。この日は、もともとその年に収穫された作物の恵みに感謝し、穀物が実ることを願う「新嘗祭」というお祭りでした。今では、「勤労生産を祝い、国民が互いに感謝しあう日」と定められています。

給食ができるまで、たくさんの人が関わっています





・11日(月)

吉田さんのブロッコリー



いつもお世話になっている農家の吉田さんが育てたブロッコリーを使って、サラダを作ります。秋が旬の野菜を使ったドライカレーと一緒に、季節の味を楽しみましょう。



・19日(火)

食育の日(愛知県)

「味噌煮込みうどん」は、かつおだしと八丁味噌で作った汁にうどんを入れて作る、愛知県の代表的な麺料理です。「鬼まんじゅう」はさつまいもと小麦粉で作るまんじゅうです。角切りにしたさつまいもが鬼の角のように見えることからこのような名前がついたと言われています。



・27日(水)

世界の料理(台湾)

「ルーローハン」は、甘辛く煮込んだ豚肉をごはんにかけて食べる料理です。給食では、八角の代わりにシナモンを使って作ります。



・29日(金)

開校記念日

12月1日は開校記念日です。田柄第二小学校は、今年度開校54周年を迎えます。給食では、お祝いの気持ちを込めてお赤飯を炊きます。

10月の給食の主な食材産地

にんじん…北海道	小松菜…埼玉県	大根…北海道	とりにく…岩手県
たまねぎ…北海道	きゅうり…埼玉県	もやし…栃木県	みやぎけん 宮崎県
キャベツ…群馬県	長ねぎ…青森県	じゃがいも…北海道	ぶたにく…茨城県