

平成30年度

11月給食だよ!

練馬区立光が丘秋の陽小学校
校長 関川 健
栄養教諭 佐藤 綾子



11月23日は、勤労感謝の日です。現在の勤労感謝の日は、「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」とされています。たつとびには、尊敬や尊重を重んじるという意味があることから、「仕事を大切に、作ったものを国民みんなで喜び、感謝し合いましょう」というニュアンスになるようです。

また、勤労感謝の日の起源が^{にいなめさい}新嘗祭ということから、昔は農作業を中心とした捉え方をされていたようですが、近年は仕事が多様化していることもあり、ここでいう勤労は単に肉体的なものを指すだけではなく、研究や文化的な功労なども生産に値するものとして捉えているようです。私たちが生活をする上で貢献している全ての人に、お互いが感謝し合うというのが現在の考え方と言えそうです。



さて、11月の給食目標は、「感謝の気持ちで食べましょう」です。低学年・中学年・高学年は、「給食を作ってくださる方々に感謝して食べる」です。

給食を作るといっても、食材は農家の方や漁師さん、工場で作る加工品と様々です。さらに、その食材を学校へ運んでくださる方もいらっしゃいます。食材がそろったところでようやく、調理をします。1つの食材が学校に届くまでには、見えないところで多くの人の手がかかわっていることに感謝してもらいたいと思います。

自分一人で生きているのではなく、多くの人によって生かされている自分がいることを感じてもらえるとうれしいです。



11月の給食費引き落とし日は、5日(月)と19日(月)です。



早寝早起き朝ごはん

「早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク

※早寝をすると朝、しっかりと起きることができます。しっかりと朝食を食べて、元気に学校へ登校してきてください!

☆11月の主な食材使用予定産地(厳選して使用します)牛乳は、千葉・群馬・岩手・宮城

産地	練馬		北海道	青森	岩手	群馬	長野	山形	茨城
食材名	キャベツ	ねぎ	玉葱	にんにく	ねぎ	きゅうり	白菜	ラ・フランス	レタス
	大根	ゆず	じゃが芋	ごぼう	いか	柿	しめじ	柿	さつまいも
	ブロッコリー		かぼちゃ		さんま		えのき		にら
産地	千葉	高知	埼玉	静岡	徳島	宮崎	沖縄	長崎	アイスランド
食材名	里芋 青梗菜	しょうが	小松菜	桜エビ	わかめ	しらす	いんげん	さわら	ししゃも



11月の献立より

練馬区産・東京都産の食材を使用しています! 地産地消! です。

1日(木) なかよし班給食・・・ぐりとぐらのかぼちゃプリン



読書旬間の最後のメニューです。「ぐりとぐらとすみれちゃん」の本の中に出てくるかぼちゃプリンを給食で作ります。おたのしみに!

5日(月) キャベツとちくわの和え物・・・練馬産キャベツを使用します。

8日(木) 大根のピリ辛漬・・・練馬産の大根を使用します。

13日(火) お誕生日給食・・・光が丘秋の陽小学校の開校記念日(12日)をお祝いしてお赤飯を炊きます。

14日(水) 回鍋肉・・・練馬産キャベツ・練馬産ねぎを使用します。

26日(月) 秋の陽小で作る手作りパンと練馬産ブロッコリーを使用したクリーム煮を作ります。