

12月給食たより

家庭数配布
練馬区立大泉第四小学校
平成 28 年 11 月 30 日



寒さがひとしお身に染みる季節となりました。早いもので、今年も残すところあとひと月となりました。今月 21 日は、「冬至」といって、1 年のうちで夜の時間が最も長くなる日です。この日を境に、昼の時間が長くなり春に向かうことから「一陽来復」ともいいます。冬至には、かぼちゃを食べ、ゆず湯につかると風邪をひかないという言い伝えがあります。



冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります



なかよし給食（お弁当給食）がありました

10月25日、なかよし給食を行いました。この日は、いつもの給食とは違い、給食室で手作りのお弁当給食でした。きょうだいグループに分かれての給食で、楽しい給食時間となったようです。残菜も、とても少なかったです。たくさんの「おいしい！」という声や、「嫌いな食べ物も食べられた！」という声が聞けてとても嬉しく感じました。朝早くから、約700個のお弁当を作って下さった調理員のみなさんありがとうございました。



1年生生活科「大根について知ろう」

練馬区の農家、吉田さんをゲストティーチャーにお招きし、大根についてのお話を聞きました。小さな種から立派な大根になるまで、60日かかること、新鮮な野菜を好き嫌いせずにおいしく食べてほしいという吉田さんの想いを聞くことができました。話を聞いた後に書いたお礼の手紙の中には、「いつもおいしい野菜をありがとうございます。」「大根についてたくさん教えてくれてありがとうございました。」など吉田さんへの感謝の言葉が綴られていました。また、その日の給食に出た、新鮮な大根を使用したサラダもほとんど完食していました。子供たちは、農作物を作ることの大変さを知り、生産者の方への感謝の気持ちをもつことができたようです。



12月6日は練馬大根一斉給食です！



★練馬大根の特徴

- ・首と下の部分が細長く、真ん中が少しふくらんでいる。
- ・水分が少なく、繊維質で辛みが強い。
- ・大根おろしやたくあん漬けにされている。

6日は、地場産物メニューの日とし、東京牛乳、練馬大根を使用した練馬スパゲティ、練馬産キャベツのサラダ、にんじん（東京都産の予定）蒸しパンを出します！楽しみにしててください！

11月に使用した主な給食食材産地

北海道：米、玉葱、にんじん、じゃがいも、鮭
岩手県：鶏肉
青森県：鶏肉、ねぎ、にんにく、ピーマン
茨城県：豚肉、ピーマン、キャベツ、大根
千葉県：さつまいも、もやし、かぶ、にんじん
埼玉県：小松菜、ほうれん草、きゅうり

群馬県：きゅうり、フロッコリー
静岡県：青梗菜
長野県：セロリー、パセリ、きのご類
和歌山県：みかん
高知県：しょうが
熊本県：豚肉
欧州：さば
ノルウェー：ししゃも
ベトナム：えび
練馬区：大根、キャベツ
牛乳：千葉県、群馬県、岩手県、宮城県、青森県、秋田県、北海道

給食費の納入をお願いいたします

12月の引き落としは、**12月5日（月）**です。未納とならないよう残高の確認をよろしくお願いいたします。