

11月

給食だより



令和2年10月30日
練馬区立橋戸小学校
校長 青木 俊哉
栄養士 佐藤 優華

11月は「いい歯の日」や「勤労感謝の日」「和食の日」などがあります。食に関連するいろいろなことについて、考えるきっかけにしてみたいはいかがでしょうか。日本は、多くの食料を海外から輸入していることを知っていますか？ 買い物をする時に、食べ物はどこで誰が作ったものなのか、また、国産なのか輸入したものなのかなどを気にかけてみましょう。

想像してみよう！ 給食を支える人びと

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人など、多くの人に支えられているからです。

感謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さずに食べるようにしましょう。



農家さん



漁師さん



食べ物を
運ぶ人



家の人



栄養士や
調理員さん

★10月使用農作物産地★ 10月1日から10月30日までの使用食材の産地です。

米 (青森)	人参 (北海道)	じゃがいも (北海道)	にんにく (青森)	大根 (北海道)
生姜 (青森・高知)	椎茸 (鹿児島)	筍 (福岡・熊本)	ごぼう (青森)	キャベツ (群馬)
玉葱 (北海道)	長ねぎ (青森)	青ピーマン (茨城)	チンゲン菜 (静岡)	白菜 (長野)
えのきたけ (長野)	里芋 (宮崎)	にら (茨城)	いんげん (埼玉)	こまつな (埼玉)
もやし (栃木)	さつまいも (茨城)	しめじ (長野)	きゅうり (埼玉)	セロリ (長野)

給食の献立について

★11月8日 「いい歯の日」

よく噛んで食べることで体によい働きがあり、健康な歯を目指します。給食では噛みごたえがある「いか」を使用した、いかのにんにくみそ焼きを献立に取り入れました。

★11月18日 「11月11日は練馬産キャベツ一斉献立」

11月11日は練馬区の小・中学校が練馬産のキャベツを使用した給食を作ります。橋戸小学校では11日が3,4年生の遠足の予備日があるため、子供達みんなが食べられるように、11月18日に練馬区で育ったキャベツをたくさん使用した回鍋肉丼を作ります。

★11月19日 「食育の日 ギリシャ料理 ムサカ」

この日はギリシャ料理の「ムサカ」を出します。ムサカとはミートソースやナス、じゃがいもなどの野菜を重ね焼きしたものです。給食用にアレンジして食べやすくして作ります。

★11月24日 「和食献立」

11月24日は和食の日です。「和食：日本人の伝統的な食文化」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食は日本人にとって大切なものです。給食では季節を考え、きのこソースをかけた和風ハンバーグをだします。

感染拡大を防ぐためにも給食で使用するランチョンマット、入れる袋は毎日洗濯をして清潔に保つようをお願い致します。マスクを入れるビニール袋やハンカチ、ティッシュなども忘れずにお子様を持たせるよう、ご協力お願いします。給食準備で着用する白衣について、基本は学校のものを使用します。感染症予防の観点から個別を希望する場合は、担任に連絡のうえ、エプロンやバンダナ、それを入れる清潔なビニール袋をご持参ください。

学校給食費の徴収にご協力をお願いいたします。

11月の引き落としは「令和2年11月5日(木)」です。1回の引き落としにつき、10円の手数料がかかります。口座残高のご確認をお願いいたします。