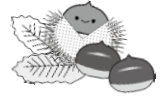




〇〇の秋・・・みなさんはどんな秋ですか？



日が沈む時間も早くなり、少しづつ寒くなってきましたね。読書の秋、運動の秋、食欲の秋・・・いろいろな秋がありますが、みなさんはどのような秋を過ごしていますか？

秋が深まると同時に、多くの食べ物が旬をむかえています。この季節に一番おいしく、栄養価の高い秋の味覚を、ぜひ食べてみましょう。

11月13日(水)練馬産ねり丸キャベツの日



毎年恒例になっている練馬産のキャベツを使った献立を実施します。

『ホイコーロー』の献立に練馬産のキャベツを使用します。

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので、「顔が見える」「話ができる」などの良い点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

11月23日は『勤労感謝の日』です。私たちが普段何気なく食べている物は、肉や魚に限らず、米や野菜など、もとはみんな生きていたものです。また、食事ができあがるまでには、農作物を作る人、家畜を育てる人、魚をとる人、食べ物を運ぶ人・販売する人、料理を作る人など、多くの人に関わっています。感謝の気持ちを込めて「いただきます」と「ごちそうさまでした」のあいさつをし、なるべく残さずに食べましょう。

食育の日 11月19日(火)の献立は 東京オリンピック・パラリンピック応援献立です。

東京オリンピック・パラリンピック応援献立は美食の国として名高い『ベルギー』の料理です。ベルギー料理の特徴は、バターやクリームを使い煮込んだ料理とグラタン系のものが多いです。今回は『フリカデル』肉団子をクリームやトマトソースで煮込んだ料理と『フリッツ』フライドポテトです。ベルギーについて調べてみましょうね。



給食の食材の産地(10月分)

米-青森 干しシイタケ-九州 切り干し大根-宮崎 冷凍いんげん-大分 鶏卵-栃木 チーズ-神奈川県
大豆-北海道 レンズ豆・グリーンピース-アメリカ 春雨-タイ 白いんげん-北海道
南瓜・人参・じゃがいも・玉葱・大根-北海道 ごぼう-宮崎 生姜-高知 にんにく-練馬区・青森
長ネギ-茨城・山形 小松菜-埼玉 ほうれん草・きゅうり-群馬 キャベツ-長野・東京・練馬区
もやし-栃木 セロリー・ぶなしめじ・白菜・巨峰(ぶどう)-長野 さつま芋・青梗菜-千葉 りんご-青森
里芋-千葉・愛媛 赤ピーマン・黄ピーマン・れんこん-茨城 鶏肉・鶏ガラ-宮崎 豚肉・豚骨-群馬
むきエビ-ベトナム イカ-北太平洋 いわし-千葉 ししゃも-ノルウェー 鮭-北海道 さんま-岩手・宮城
10月生乳予定産地-東京・群馬・岩手・青森・秋田・宮城・北海道



11月24日 和食の日

11月24日は『いい日本食』で「和食の日」和食文化の大切さを考える日として制定されました。和食はユネスコ無形文化遺産に登録された、世界が高く評価する食文化です。和食の魅力を味わいましょう。



～給食費についてのお願い～

今月の給食費の引き落としは11月11日(月)と25日(月)です。給食費は主に食材の購入に充てられ、子供たちに安全で美味しい給食を提供するために必要な費用です。前日までに準備をお願いします。