

11月給食だより

令和5年10月31日 練馬区立谷原中学校 栄養士 櫻庭 恵子

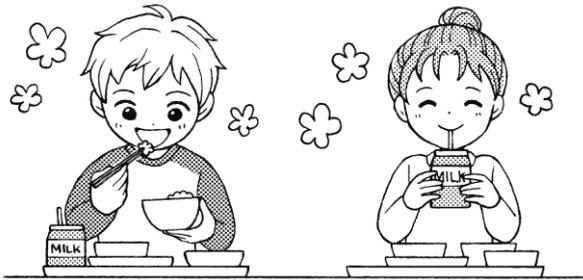
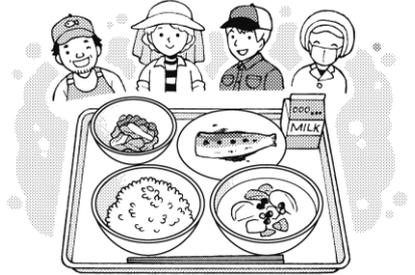


11月23日は、勤労感謝の日です。この日は、「勤労をたっぴ、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日とされています。感謝の気持ちをもって食事をしましょう。

給食は多くの人に支えられています。感謝の気持ちを込めて食べよう！

給食が私たちのところに届くまでに、多くの人がかかわっています。魚をとったり、牛、豚、鶏を育てたり、米や野菜を作ったりする人、食べ物を運んだり売ったりする人、献立を考える人、献立をもとに給食を作る人などです。

これらの人たちの苦勞や努力に支えられて、私たちは給食を食べることができます。



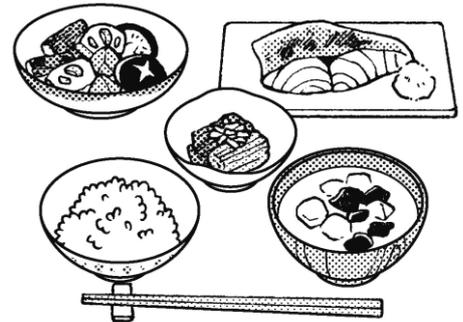
食事は、食にかかわる人たちだけではなく、自然の恩恵のうえに成り立っています。食べきれずに残すと、そのまま捨てられて、食べ物や労力が無駄になってしまいます。食べきれぬ量を盛り付けてもらい、残さず食べるようにしましょう。

ユネスコ無形文化遺産登録から10年

和食；日本人の伝統的な食文化

平成25年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で10年です。和食は、多様で新鮮な食材を使い、一汁三菜を基本として栄養バランスがよく、食事の場における「自然の美しさ」の表現や年中行事・人生儀礼と密接な結びつきがあります。11月24日の「和食の日」は、和食の良さについて考えてみましょう。

給食では、北海道ななつぼし（新米）・ししゃものカレー風味揚げ・ひじきと枝豆の炒り煮・みぞれ汁を提供予定です。



9月28日(木)に給食試食会を開催しました。

アンケートの結果をまとめました。

Q. ご家庭で給食の話をなさいますか？

よくする…6人 たまにする…19人 しない…3人

Q. 子供の苦手な食材も食卓に出しますか？

出している…24人 出さない…4人

Q. 今日の給食を試食していかがでしたか？(こぎつねご飯、鶏肉のにんにくみそ焼き、野菜の磯和え、むらくも汁)

- ・味が濃すぎずバランスの取れた味。・薄味だが、食材に良く味がしみていて美味しかった。
- ・思ったより量が多かった。・むらくも汁の具の量が多く、食べ応えがあった。・出汁の味がよくわかった。
- ・肉が柔らかかった。・給食の時間が短く、びっくりした。・いろいろな食材が入っている。

32名の方にご参加いただき、たくさんの声を聞くことができました。みんなで給食を食べ楽しい時間を過ごすことができました。ありがとうございました。

11月8日(水)の給食は「ねり丸キャベツ」を使用した、練馬区全校一斉給食です。

区立小中学校が地場産物を使用する「一斉給食」は練馬の産物、食文化や食に関する歴史への理解や生産に携わる人々に感謝する心をもってもらうための「生きた教材」です。給食では、練馬キャベツスープを提供予定です。

☆給食費の引き落とし☆

11月の引き落としは11月20日(月)となります。残高不足にならないようご確認をお願いいたします。

