



令和元年度
尼崎市立
名和小学校

勤労感謝の日



た もの せいさんしゃ しょくじ ひと
食べ物の生産者や食事をつくる人に
かんしゃ こころ も
感謝の心を持とう

11月23日は勤労感謝の日です。給食がみなさんの前に届くまでには、たくさんの人がかかわっています。食材の生産者や調理師さんなど、さまざまな人たちがいるおかげで、給食ができていきます。これらの人たちの苦労や思いを考へながら、給食を味わって食べましょう。

秋が深まってきましたね。朝夕の冷え込みも増してきました。衣服の調節をこまめにし、規則正しい食生活で冬に備えましょう。

7期 (10/29~11/25) の献立より

今期は、食べ物が豊富に出回る時期です。給食では「きのこスープ」「焼きさつまいも」など、季節の食べ物を使った献立を取り入れています。

10月29日 (火) セレクト給食

パン 牛乳 ポークチャップ コーンサラダ きのこスープ
ヨーグルトまたはレモンゼリー



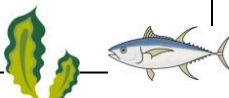
前もってアンケートをとり、各自が選んだ方のデザートいただきます。どちらも口当たりがよく、献立との相性もよいデザートです。

11月22日 (金) 和食の日にちなんだ献立

ごはん 牛乳 さけとえだまめのあえ物 小松菜の炒り煮 のっぺい汁



11月24日 (日) は、「和食の日」です。和食の基本である「うま味」がしっかりと味わえる「だし」をいかした献立を取り入れています。



11月の給食目標

「感謝して食べよう」

食べ物を大切にす心や、感謝の気持ちなどを忘れてしまいがちな今日です。給食に携わるすべての人々に感謝するとともに、食べ物を大切に、できるだけ残さず食べるようにしましょう。

ユネスコ無形文化遺産「和食」の魅力～おいしいだしを味わってみよう！

11/24の和食の日にちなみ、10/17(木)、18(金)の2日間、5年生を対象に「だし」に関する授業をおこないました。大阪ガスから講師の先生に来ていただき、だしの味覚体験や調理実習(みそ汁)、実物の昆布やかつおぶしの匂いをかいだり触ったりする体験活動など、だしの魅力を知るよい機会になりました。



給食はこんな人たちがかかわっています

- 野菜や果物、米、小麦などの農作物をつくる人です。
- * 漁師さんや水産にたずさわる人… 魚や海産物をとったり、養殖をしたりする人です。
- * 畜産にたずさわる人… 牛・豚・にわとりを育て、食肉を提供、または卵や牛乳を生産する人です。
- * 運搬業の人… 食材や物資を運搬する人です。
- * 調理をする人 (調理師さん) … 安全でおいしい給食を作ってくださいます。

感謝の気持ちをこめて

「食べる」ということは、動植物の命をいただくことにもつながります。

感謝の気持ちをこめて、

「いただきます」「ごちそうさま」

忘れずに言いましょう。



*** ありがとうございます ***

「食育フェア2019 尼崎市学校給食展」10/25.26
ご協力をいただき、無事に開催することができました。

名和小からも
夏休みの作品が
4点出品されま
した!

