

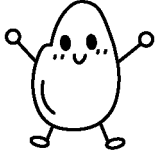
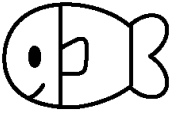




給食だより 11月

11月23日は勤労感謝の日です。わたしたちが食事ができるのは、食べ物の生産者、それを運んでくれる人、調理する人などの多くの人々の働きがあるからです。この機会に子どもと食に関わる人々について話してみましよう。

● 私たちの食べ物はどこからくるの？

食べ物は、自然の恵みの上に成り立っていて、生産者の方々の努力に支えられています。食べ物がどんな場所で作られたり、収穫されたりしているのかを、子どもたちと話してみませんか。

米 	田んぼから	米は、秋になると田んぼ一面に穂が実り、茎や葉まで黄金色になると収穫されます。
魚 	海や川から	魚は、海や川などにすんでいて季節によっていろいろなおいしい魚がとれます。
野菜 	畑から	野菜や芋などは畑で育っていて、季節ごとにいろいろな食材を収穫できます。
牛乳 	牧場から	牛乳は、牧場で乳しぼりをしてから、殺菌などをしてパックに詰められています。

● 子どもたちに伝えたい、食事のあいさつの意味

「いただきます」には、生きものの命をいただくという意味があり
「ごちそうさま」には食事をつくるために駆け回ってくれた人への感謝の意味があります。



🍄 今月の給食 🍄

今年度はじめて酢豚が登場します。あれ？何回か食べたような…と思う子もいるかもしれませんが、実は豚肉の代わりに、肉団子や鶏肉を使って作った酢豚風でした。

これまで豚肉で作っていなかったのには理由があります。豚肉を揚げて作るとどうしても固くなってしまふからです。まだ給食に慣れていない年度のはじめなどは、一番食べやすい肉団子で、少し慣れてきた夏頃には鶏肉で、そして噛むことを意識できるようになってきた秋には、しっかりした食感の豚肉で酢豚を作ります。