11月 給食だより

令和８年１０月３０日
大田区立松仙小学校
校長　　早見　泰一

11月の給食

４日(水)…松仙揚げは、給食初登場の、もやしの入ったさつま揚げです。おでんの具材屋さんの人気商品からヒント得たメニューで、しいたけを入れることで、松仙小の(松)笠を表しています。

９日(月)…長野県の郷土料理である、キムタクごはんとにらせんべいを作ります。

１３日(金)…１５日(日)の七五三にちなみ、お祝い給食として、ちらし寿司を作ります。

１６日(月)…京都府の郷土料理である、衣笠丼を作ります。また、京都府は湯葉の産地としても有名なため、湯葉を入れた汁物も作ります。

２４日(火)…和食の日。２０１３年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」を、次世代へと保護・継承していくことの大切さを考える日として制定されました。給食では、秋鮭などの旬の食材や、さば節でとっただし汁を使用した和食を作ります。鮭には、すりおろした人参とマヨネーズで作る、紅葉色のたれをかけます。

２６日(木)…岡山県の郷土料理である、ひるぜんおこわを作ります。また、岡山県は桃太郎伝説ゆかりの地とされていることから、きびだんごを入れた汁物も作ります。

すがたをかえる大豆給食

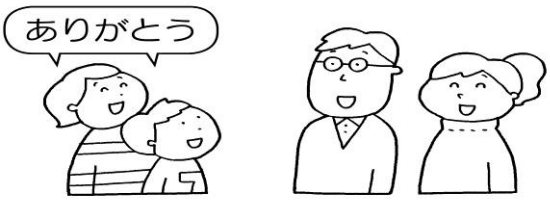
１６日(月)～２０日(金)は、３年生の国語の題材である「すがたをかえる大豆」を紹介する給食として、油揚げや豆腐、豆乳、おから、納豆、きなこ、湯葉などを使用した給食を作ります。



食物アレルギー調査(１～５年生)

来年度に向けた「食物アレルギー対応調査書」を配布しました。
全員提出となりますので、１１月１３日(金)までに、ご提出をお願いします。

勤労感謝の日に思いを伝えよう



11月23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか？

食料生産には多くの手間がかかっています

食料の生産にかかわる人たちは、生産性を高めたり、よい品質のものをつくったりするために、さまざまな工夫や努力をしています。わたしたちがおいしい食事を食べられるのは、そうした生産者の働きのおかげです。

手間をかけてつくられた食べ物を無駄にしないようにしましょう。



食事のあいさつには意味があります



いただきます

食べ物はもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま

漢字で「ご馳走(ちそう)さま」と書き、食事を用意するために駆け回ってくれてありがとうという意味です。