

令和3年 11月 22日(月) 中央学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 しょうゆ豆  
鮭のみそマヨネーズ焼き おかか和え 月菜汁



【ひと口メモ】

## 感謝して食べよう

(勤労と感謝)

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前後には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いましょう。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

11月23日は、勤労感謝の日です。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たちに感謝するとともに、水やたべものなどを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和3年 11月 22日(月) 第二学校給食センター

(献立名) 麦ごはん 牛乳 さけの照り焼き  
小松菜のおかかあえ 月菜汁 しょうゆ豆



【ひとロメモ】

## 和食の日を知ろう

(食文化)

11月24日は、「和食の日」です。

7年前の平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録されました。

日本には、海、山、里と豊かな自然に恵まれ、いろいろな種類の新鮮な旬の食材や、みそやしょうゆといった伝統的な発酵食品、年間行事の際に振る舞われる行事食、全国各地で昔から親しまれてきた郷土料理があります。

また、ごはんを中心として煮物、焼き物、和え物、汁物の一汁三菜といった食事の形が栄養バランスに優れており、健康によいといわれています。

今日の給食は和食です。日本の食文化「和食」のすばらしさをこれからも伝えていきたいですね。

令和3年 11月 22日(月) 飯山学校給食センター

【献立名】 麦ごはん 牛乳 鮭のみそマヨネーズ焼き  
チンゲン菜のおかかあえ 秋の月菜汁  
しょうゆ豆

《今日の丸亀産の食材》  
里芋 小松菜  
チンゲン菜 葉ねぎ



【ひと口メモ】

## 感謝して食べよう

(勤労と感謝)

今日のめあては「感謝して食べよう」です。

私たちは生きていくために、食べ物として、動物や植物の命をもらっています。野菜や魚、家畜などは、食べるために栽培されたり養殖されたり、育てられています。食事の前後には、必ず「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめて言いましょう。

また、食事ができるまでには漁師さん、農家の人、配達をする人、料理をつくる人など、多くの人の手がかかっていることを忘れてはいけません。

今日の「鮭のみそマヨネーズ焼き」は、給食センター調理員さんの手作りです。鮭に塩、こしょう、白ワインで下味をつけたあと、一切れずつ丁寧にカップに入れて細かく刻んだ玉ねぎ、パセリとともにみそマヨネーズソースをかけて、おいしく焼き上げてくれました。

さて、明日11月23日は、勤労感謝の日です。毎日、一生けんめい働いてくださっているすべての人たち感謝するとともに、水や食べ物などを育ててくれる自然の恵みにも感謝しましょう。