

令和5年 11月 21日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳 手作りハンバーグ
キャロットサラダ ABCスープ キャンディチーズ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

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、育てられたりしています。

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。食事の前後の「いただきます」

「ごちそうさまでした」のあいさつは、食事作りに関わってくれた人たちや、食べ物の命にありがたいの気持ちを表す言葉です。心をこめて言えると良いですね。

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食べ物などを育てくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和5年 11月 21日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 さつまいもコロッケ
キャベツのソテー 白菜と肉団子のスープ キャンディチーズ



【ひとロメモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日の「さつまいもコロッケ」は、給食センター調理員さんの手作りです。さつまいもをゆでてつぶした後、炒めた肉や玉ねぎをまぜ、同じ大きさに丸めます。それを小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけて油であげました。今日はこの作業を一つ一ついねいに約2500回繰り返して作りました。

あさって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、食べ物の命や自然の恵みにも感謝して食事をいただきますしょう。

令和5年 11月 21日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 コッペパン 牛乳
手作りハンバーグ キャロットサラダ
ABC スープ キャンディチーズ

《今日の丸亀産の食材》
キャベツ



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

(感謝の心)

今日のめあては「感謝して食べよう」です。

秋も深まり、冬の訪れも間近になってきましたね。実りの秋となり、地元のおいしい秋の味覚がたくさん給食に登場するようになってきました。

11月23日は「勤労感謝の日」です。この日は、もともと「新嘗祭」といって、米や作物など、その年の収穫を神に感謝する日でした。

わたしたちは、普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には、食べ物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、さまざまな人たちの働きがあります。あらためて、毎日おいしい食事が食べられることに感謝して、好き嫌いをせずいただきますよう。