令和８年　　11 月　19 日（木）　　中央学校給食センター

【献立名】　ミルクパン　　牛乳　オリーブ豚のハンバーグ
ひじきのマリネ　　コンソメスープ



【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とう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んでくれる自然の恵みにも感謝しましょう。

令和８年　１１月　１９日（木）　　第二学校給食センター

（献立名）　さぬきの夢パン　いちごジャム　かぶとさつまいものシチュー
キャロットサラダ　みかん



【ひと口メモ】

かぶについて知ろう

（食文化）

今日は、クイズです。フランス語で「ナベ」といわれる、冬から春にかけておいしい野菜は何でしょうか？

①　だいこん　②かぶ　③ほうれんそう

答えは、②です。かぶはフランス語で「navet(なべ)」といいます。日本にはたくさんのかぶの品種があり、東と西でちがうかぶの品種が作られているそうです。この東と西のラインは、愛知県と福井県を結ぶラインで分かれており、ちょうど「天下分け目の関ケ原」と重なるのだそうです。

今日はかぶを使ったシチューです。おいしく味わっていただきましょう。

令和　8 年　11 月 19 日（木）　　飯山学校給食センター

【献立名】

ミルクパン　牛乳　オリーブ豚のハンバーグ

ひじきのマリネ　コンソメスープ

≪今日の丸亀産の食材≫
きゅうり・キャベツ
竹内



【ひと口メモ】

感謝して食べよう

（感謝の心）

秋も深まり、冬の訪れが近づいてきましたね。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。

さて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、その食事には、食べ物を育てる人や運ぶ人、料理を作る人など、さまざまな人たちの支えがあります。あらためて、毎日おいしい食事が食べられていることに感謝して、好き嫌いをせず、いただきましょう。