



11月の給食紹介



秋はおいしいものがたくさん出回ります。給食でも「みのりの秋」を楽しんでくださいね!

◆ 5日(火)給食試食会◆

PTA主催の給食試食会が行われます。子どもたちに人気のメニューを保護者のみなさまにも食べてもらおうと思い、今回はみそラーメンにしました。そのおかげか(?)たくさんの方にご応募いただき、当初の想定(1年生の児童数)を超えてしまいました。机等を追加して全員に参加していただくことになりましたので、窮屈な場面もあるかと思いますが、ご協力をお願いします。



◆ 8日(金)カミカミ給食 ◆



11月8日の「いい歯の日」にちなんだカミカミ給食です。よくかむことは、歯によいだけでなく、大きな力が出せたり、脳を刺激して頭の働きをよくしたりします。給食では、いつものごはんに発芽玄米を少量加えた「げん米入りわかめごはん」や、節分のときによく食べる煎り大豆を使った「きなこ豆」を作ります。よくかんで食べることを意識する日にしましょう!



◆ 22日(金)和食の日こんだて ◆

11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。給食では、22日の給食で、だしとうまみをいかした「親子どん」と「沢煮わん」を味わいます。ご家庭でも和食を、その魅力を感じ、和食について考える機会にしていただければと思います。

◆ 29日(金)マーボー大根どん ◆



大根は、今が旬の野菜です。大根といえば、みそ汁やサラダなど、給食の定番食材です。今回は、少しかわった大根の食べ方を紹介できればと思い、「マーボー大根どん」にしました。ごはんが進む味つけで、お肉も野菜の栄養もいっしょにとれるので、おすすめの大根料理です。これからの季節は、りっぱな大根が手に入りますが、1本を使い切るのは大変ということもあると思います。ぜひ、おうちでも、とうふのかわりに大根!お試しください。

◆ 旬の果物 ~りんご~ ◆



りんごのおいしい季節になりました。りんごには、さまざまな種類がありますね。11月の給食では、いろいろなりんごを味わってもらおうと思っています。20日のアップルトーストには、皮の色が鮮やかな「紅玉」という品種のりんごを使います。また、29日には「りんご食べくらべ」と題して、2種類のりんごを皮つきで用意し、食べくらべをする予定です。皮の色のちがいでだけでなく、香りや甘さ、食感など、よく味わってほしいと思います!



◆ 5年生 和食器給食 ◆

25日は1組、26日は2組、28日は3組において和食器給食を実施します。今年度も、5年生の該当クラスには果物を1品加えて、多様化給食として実施します。普段の給食とはちがう、和食の食器を使い、日本人が大切にしてきた食文化を学びます。

