



# 12月 給食ニュース

今年もあと残り少なくなってきました。寒い冬を健康に過ごすためには、日頃からバランスのとれた食事をとり、積極的に体を動かし、十分な睡眠をとって体をしっかり休めることが大切です。11月は「実りの秋」といわれるように、米や野菜、果物、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎えました。給食でも、旬の食材を使用し、毎日の食事を大切にいただく心を育む教育を目指し、取り組んでいます。

## 《11月の給食を紹介します》

8日(金) いい歯の日

麦ごはん  
さばの立田揚げ  
キャブツのゆかりあえ  
かみかみけんちん汁



昆布やごぼうなどの根菜類を使った、かみごたえのある料理です。

12日(火)

郷土料理

【きんぎょめし】

「各務原にんじん」が有名な各務原市の郷土料理です。



22日(金)

食育の日

【和食の日】



実りの季節の自然に感謝し、和食文化について認識を深め、大切さを再認識するきっかけの日となっていくようお願いを込めて、11月24日を「いい日本食(和食)の日」と制定されました。日本型食生活の様式の「主食・主菜・副菜・汁物」がそろった献立です。

\*\*\*\*\*

下羽栗小学校の1, 2年生のみなさんが、さつまいもの芋掘りをしました。



収穫したさつまいもをもらって、みそ汁を作りました。



給食時には、全校の児童に、学校給食センター田島所長より、さつまいものお礼のビデオメッセージを届けました。

笠松町では、学校と連携を図りながら、子どもたちの食育に取り組んでいます。

