12月　給食ニュース

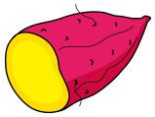
11月は収穫の秋といわれる季節で、米や野菜、果物、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎えます。給食でも、旬の食材を使用し、手作りの料理を心がけました。収穫された農作物を食べることができる日常が、決して当たり前ではないことを知り、毎日の食事を大切にいただく心を育むことができたらという願いを込めて、毎日の給食を提供しています。11月の給食を紹介します。

2日(木)　アンパンマン給食

やなせたかしの絵本に出てくるアンパンマンは、困っている人を助けるために自分の顔を差し出す正義のヒーローです。アンパンマンからもらって食べると力が湧いてきて元気になるように、食べることはみんなを幸せにする素敵な力をもっています。給食ではパンに「あんこ」と「マーガリン」をつけて「あんぱん」にし、もう一つのパンはメロンソースを入れた粉をつけて手作りをしたメロンパンです。(アンパンマンのお話にはメロンパンナが出てきますね。)

旬の食材です。

さつまいもを使った料理



どちらの料理も好評でした。「今日のスイートポテトを食べるために学校に来たよ」という児童もいました。

10日(金)
さつまいもチップス

15日(水)
スイートポテト

＜行事食より＞

22日(水)　世界の料理「ドイツ」

【りんごのベニエ】

ドイツの家庭には、りんごの木があり、とれたたくさんのりんごを使って、さまざまな料理が作られるそうです。りんごに衣をつけて揚げ、シナモンシュガーをつけた揚げ菓子です。

24日(金)　和食の日

日本には古くから受け継いできた料理を中心とした和食の文化があります。実りの季節の自然に感謝し、誰もが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。子どもたちの苦手な魚も臭みをとり、ていねいに焼き上げました。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。