11月 給食だより

秋も一段と深まり、紅葉が目を楽しませてくれる季節となりました。冬のおどずれに備
秋の実りをバランスよく生かした食事で、寒さに負けない体づくりに励みましょう。

「ありがとう」を伝えよう!

11月23日は「勤労感謝の日」です。給食を例にとっても、毎日の給食を滞りなく行うためには
ちの目には見えないところで働いてくださっている方々のさまざまな努力やご苦労があることを
ません。直接、お礼を言える機会はなかなかありませんが、あいさつや食べ方で感謝の気持ちを
ね。

「いただきます」のあいさつをする

「いただきます」には食べ物となった動植物の命をいただくことへの感謝の気持ちが表されています。

よく味わって食べる

料理を好ききらいせず、よく味わっておいしくいただくことも、作った人や食べ物への感謝の気持ちを伝える大切な方法です。

食器をていねいにあつかう

食器やはしの持ち方、使い方、そしてきちんと後片付けをすること。そのどれもが作ってくれた人への敬意と感謝を表します。

「ごちそうさ
あいさつをす

「ごちそうさま」は、食事
(馳走して)くださった、
あいさつです。

今月の食育の日は１１月１９日（木）です。

愛川町の給食では、友好姉妹都市「立科町」で多く収穫されるりんごを使用した「さつまいもとりんごの
ます。立科町は、長野県北佐久郡の西端に位置し、稲作、りんご、野菜、畜産などの農業が盛んで
蓼科牧場を有するリゾート地としても知られます。立科町から取り寄せた、とてもおいしいりんご

バラ科の植物で、やや寒く湿気の少ないところで作られる果物です。「ビタミン」は少ないけれども、「ペクチン」というものがたくさん含まれているので、おなかの調子がよくなるといわれています。生で食べるほか、アップルパイ、焼きりんご、さつまいもとりんごの重ね煮などにするとおいしいですよ。生で食べるときは、うすい塩水につけると色の変わることがありません。

１１月

４年生
ら育て
みそを
食室で
作りし
ぶどう
りです
に。

地産地消

給食費引き落と

＊11月5日＊

給食では、１１月１９日に「さつまいも」、２４日に「里芋」と、半原の畑でとれた野菜を使います。

引き落としができる
ご協力よろしくお願い

愛川町立

半原小学校

令和2年11月2日

(な)
捕えて、

、ふだん私た
忘れてはいけ
伝えたいです

さま」の
する

事ができるようにと駆け回って
さまざまな人の苦労をねぎらう

(あまに)(とうじょう)
甘煮」が登場し

す。白樺湖(しらかばこ)や
ごです。味(あじ)

5日（木）

が、大豆か
て作ったお
使って、給
五平餅を手
ます。ミニ
パンのかわ
。お楽しみ

さし日

（木）

よう
ます。