

11月給食たより

11月になり、寒い日が少しずつ増えてきました。空気も乾燥し、体調を崩しやすくなる時期です。手洗い・うがいを徹底し生活リズムを整えて、感染症を防ぎましょう。



◆◆今月の献立紹介◆◆

4日 いがぐりくん

さつまいもで作った団子の周りに短く折ったそうめんをまぶして、揚げたお菓子です。見た目が栗のイガイガそっくりです。

6日 スペインの料理

パエリアは、スペイン東部のバレンシア地方の料理です。スパニッシュオムレツは、スペインではトルティージャといわれます。

7日 菊花しゅうまい

菊花しゅうまいは、肉団子の周りに細切りしたしゅうまいの皮をまぶしています。真ん中にはコーンをのせて、菊の花のような見た目に仕上げています。

13日 八丈島メダイのコロッケ

東京都の島、八丈島のメダイを使ってコロッケを作ります。八丈島は、板橋区から約290km南にある島です。

25日 和食の日(24日)

11月24日は和食の日です。「いにほんしよく」の語呂合わせです。平成30年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ世界無形文化遺産へ登録されました。旬の食材を使って、だしのうま味を感じてもらえるような献立にしています。

27日 大根おろしスパゲッティ

板橋区産の大根を使って作ります。おろした大根を醤油などの調味料と煮込み、ツナと合わせたソースです。よく煮込んでいるので大根の辛味はありません。

28日 秋田県の料理

秋田県の食材、きりたんぼやハタハタを使います。きりたんぼは、お米を潰して木の棒に巻き付け、ちくわのように焼いたものです。

◆◆11月の給食目標：感謝の気持ちをもって食事をしよう◆◆

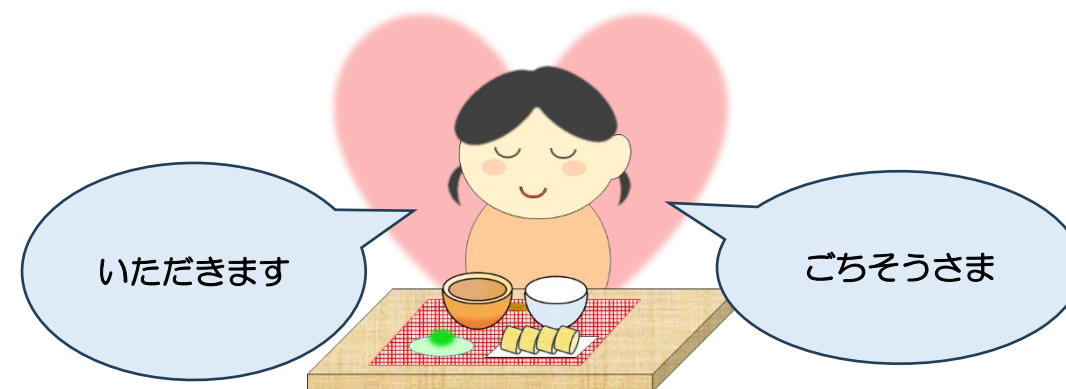
11月23日は『勤労感謝の日』

「勤労感謝の日」は、勤労を^{たつと}尊び、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう日とされています。その起源は、古来より日本各地で行われていた、その年の収穫に感謝する神事である「新嘗祭」^{にいなめさい}です。

昔から、自然の恵みに感謝の気持ちを表す風習が続いています。

現代でも、私たちの毎日の食生活は、食材となる生き物の命や、それを育てる人、運ぶ人、料理する人など、たくさんの人々の働きに支えられています。やがて皆さんも、その働き手の一員になるかもしれません。

感謝し合う気持ちを忘れずに、「いただきます」「ごちそうさま」の挨拶にこめられた意味を、もう一度見直してみましょう。



今月の板橋ふれあい農園会給食 板橋区産の大根が届きます！

11月27日(木)の「大根おろしスパゲッティ」で
板橋区産の大根を使用します。



生産者の顔が見える給食を推進するため、板橋ふれあい農園会のみなさんが作ってくださった大根を全小中学校に届けるっちい！