



ほほえみだより



令和元年11月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (219号)

11月23日は勤労感謝の日です。私たちがいつもおいしく給食を食べることができるのは、食材をつくってくれる農家さんや、その食材を運んでくれる人、給食を作ってくれる人など、多くの方が働いてくれているからです。また、日本には四季があり、1年を通しておいしい食べ物がたくさんあります。いろいろなものが食べられることにも感謝をして食べましょう。



食べ物を大切にするためにできること

食べ物を無駄にしないために自分に合った量を考えて、残さず食べるようにしましょう。嫌いなものがある人は、一口でも食べてみましょう。また、自分で調理をする時は、食材の皮をむく時や、端を切り落とす時などに捨てる部分を少なくしましょう。

残さずに

食べよう



無駄なく

調理しよう



11月は彩の国ふるさと学校給食月間



県産食材の紹介

- * 米・・・ご飯・米粉・黒米
- * 小麦粉・・・パン・麺・すいとん・パオズ・ぎょうざ・鬼まん
- * 豚肉・・・豚汁・パオズ・ぎょうざ・春巻き
- * 大豆・・・豆腐・しょうゆ・みそ
- * その他・・・しゃくし菜・のらぼう菜・長ねぎ
- にんじん・もやし・小松菜・えのき茸・なし・ゆず
- ★ 毎日の給食をよく見て、埼玉県産を

さがしてみましよう。



いただきます

と

ごちそうさま

は日本人の心

食事のあいさつには、それぞれ意味があります。私たちは生き物の命をいただいて生かされています。そのため、ほかの生き物の命に感謝の気持ちを込めて「いただきます」とあいさつをします。また、「ごちそうさま」の「馳走」とは、食材を育てたり、調理したり、駆け回っていただきありがとうございましたという意味が込められています。日本の食事のあいさつを誇りに思い、心を込めてあいさつをしましょう。



保護者の方へ

給食に使用される食材の産地情報は、松伏町ホームページ・給食センターにおいて公開しています。

