

給食だより 11月号

令和4年11月8日
大和市立林間小学校

伝えよう! 「感謝」の気持ち

11月23日は「勤労感謝の日」です。この日はもともと「新嘗祭（にいなめさい）」と
いって、農作物の収穫に感謝する行事が各地で行われた日です。

私たちが普段何気なく食べているものは、肉や魚に限らず、米や野菜などもとはみんな
生きていたものです。また、食事ができあがるまでには、農作物を作る人、家畜を育てる
人、魚をとる人、食べ物を運ぶ人、販売する人、料理を作る人など、多くの人に関わって
います。食事のあいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えたいですね。

食事のあいさつ いただきます・ごちそうさま

いただきます

食べ物はもともと動物や
植物の命です。その命を
いただくことへの感謝が
こめられています。



ごちそうさま

漢字で「ご馳走さま」と
書き、“食事を用意するた
めに駆け回ってくれてあり
がとう”という意味です。



感謝の気持ちを伝える方法

あいさつだけではなく、食事の仕方でも感謝を伝えること
ができます。食べる人を思って作られた料理を好き嫌いせず、
よく味わっておいしくいただくことも、食べ物や作った人へ
の感謝の気持ちを表す方法です。給食でも食器の扱い、配膳、
はし・スプーン・フォークの使い方、そして後片づけ、その
どれもが作った人への敬意や感謝の気持ちを表すものになり
ます。特に後片づけは、最後まで片づけてくれる人のことを
考え、きちんと行いましょう。



毎月19日は食育の日

shokuiku **19**

大和市

そうだ、食事のあいさつをきちんとしよう

今月の学校給食から
のメッセージは
「そうだ、食事の
あいさつをきちんと
しよう」です。

学校で使用する
食材の放射性物質
濃度測定については
こちら →





「おおきなかぶ」×給食 かぶのポトフ



図書給食とは、本に出てくる料理や食材を使って給食を作る取り組みのことをいいます。今回は、「おおきなかぶ」という本に出てくる「かぶ」を使ったポトフが登場しました。「おおきなかぶ」のポトフは寒くなるこれからの季節にぴったりの料理です。お家でもお子様と一緒にぜひ作ってみてください。（10月31日の給食に登場しました）



材料（4人分）

豚肉（角）	100g	たまねぎ	中1個
しょうが	少々	マッシュルーム	12g
セロリ	1/4本	※マッシュルームは生でも水煮でも構いません。	
ウィンナー	3本	塩	小さじ1
かぶ（葉無し）	2個	こしょう	少々
キャベツ	3枚	しょうゆ	小さじ1
にんじん	1/4本	炒め油	適量
		スープ	600cc



作り方

1. しょうがとセロリはみじん切り、かぶはいちょう切り、キャベツはざく切り、にんじんはいちょう切り、たまねぎは角切りにする。ウィンナーとマッシュルームは食べやすい大きさに切る。
2. 豚肉をやわらかく煮る。
3. 鍋に油をひき、しょうがとセロリを一緒に炒める。火が通ったら、にんじん、たまねぎを順に炒める。
4. スープを加え、キャベツ、かぶ、ウィンナー、マッシュルームを加え、煮る。
5. 4に2を加える。
6. 塩・こしょう・しょうゆで味をととのえる。（味をみて調整してください）

おおきなかぶ

出版社：福音館書店

作者：A.トルストイ

訳：内田 莉莎子

このお話は、1年生の国語に登場します。
2年生から6年生のみなさんも
覚えていますか？

おじいさんが育てたかぶが、甘くて元気のよいとても大きなかぶになりました。おじいさんは、「うんとこしょ どっこいしょ」とかけ声をかけて、かぶを抜こうとしますがなかなか抜けません。おじいさんはおばあさんと呼び、おばあさんは孫を呼び、孫は犬を呼び…とみんなでかぶの収穫に悪戦苦闘です。はたして、大きなかぶは、無事収穫できたのでしょうか？みんなで協力をして一生懸命になる姿が心を温かくしてくれます♡