



先月から、みかんや、きのこ、栗、鮭、さつまいもなど秋の旬の食材を使った献立を取り入れてきました。今月も、ブロッコリーやさといも、柿に加え、山本町産のさつまいも、三豊市産の食べて菜、香川県産のはまちや青のり、チヌ団子など、引き続き旬の食材を使った献立を取り入れています。使用食材の変化からも秋の深まりを感じてもらいたと思います。秋には食欲が増しますが、これは冬の寒さに備えるために必要なことです。食べ過ぎには注意しつつ、早ね・早起き・朝ごはんの習慣も続けて、寒さに備えましょう。
(栄養教諭 小田容子)

2年生が家庭科の授業で考えた献立の登場！

毎年、家庭科の授業で、給食の献立を考えてもらっています。考えてくれているのは2年生です。今年度も、家庭科の山下先生にご協力いただき、自分で考えた給食の献立を、夏休みに作ってみることを課題にしてもらいました。その中から、各クラス1名ずつの献立を採用し、食材や味付けを大量調理用に変えて取り入れています。採用になった献立を紹介します。

献立のアピールポイントや作るときの工夫などは、また給食時間の放送で紹介します。

11月10日（金）

麦ご飯
牛乳
鶏肉の唐揚げ
白菜のごまあえ
豚汁

11月20日（月）

さつまいもご飯
牛乳
鯖の味噌煮
ほうれん草のごまあえ
豚汁
柿

11月22日（水）

麦ご飯
牛乳
鮭の塩焼き
元気サラダ
さつまいもと大根のみそ汁

11月29日（水）

麦ご飯
牛乳
はまちの照り焼き
こまつなの変わり浸し
豆腐とじゃがいものみそ汁
柿

11月23日は「勤労感謝の日」

11月23日は「勤労感謝の日」です。その名が示すようにはたらく人々への感謝を表す日です。もともとはその年の収穫に感謝を捧げる日でした。これからも食べ物のいのちに、そして人々のはたらきや思いやりに、また生命を育む地球にも愛をもって感謝する日にしたいですね。

いのちに感謝！
「いただきます」



食べ物は、もとはすべて生き物です。そのいのちをいただいて、私たちのいのちをつないでいることをあらためて考えてみたいですね。

人に感謝！
「ごちそうさま」



見えるところだけでなく見えない場所でのいろいろな人の力が食生活を支えます。「馳走」はそうした人のはたらきに感謝する言葉でした。

思いに感謝！
「ありがとう」



優しい気持ちで自分たちの成長を見守ってくれている、家族の人、学校の先生、そして私たちの学びや学校給食を支えている多くの市民の方の協力についても考えてみましょう。

地球に感謝！
「One Health」



新型コロナウイルスをきっかけに、人間だけでなく、人も動物も含めた地球環境すべての健康を守っていくことが大切だという考え方、「One Health」が広がっています。地球市民の一人として私たちができることも考えてみましょう。