



給食だより

令和7年度 11月号
那須烏山市学校給食センター
TEL: 88-2135
FAX: 88-0168

11月は「いい歯の日」や「勤労感謝の日」や「和食の日」などがあります。食に関連するいろいろなことについて、考えるきっかけにしてみてはいかがでしょうか。

想像してみよう！ 給食を支える人びと

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人に支えられているからです。

感謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さずいただきましょう。



「勤労感謝の日」は、昔、農作物や農作業をしている人に感謝する日でした。農作物が今年も無事にできたことを神様に感謝する「新嘗祭」という祭りが行われていました。今では働く人すべての人に感謝する日になりました。給食も色々な人が関わってできています。



わしくじょうようへいさい たいす 和食の重要食材・大豆！ はん たいす ご飯と大豆はとってもなかよし！

和食 無形文化遺産

「和食；日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様で豊かな自然や食文化があります。和食や日本人の伝統的な食文化の大切さについて考え、未来に伝えていきましょう。



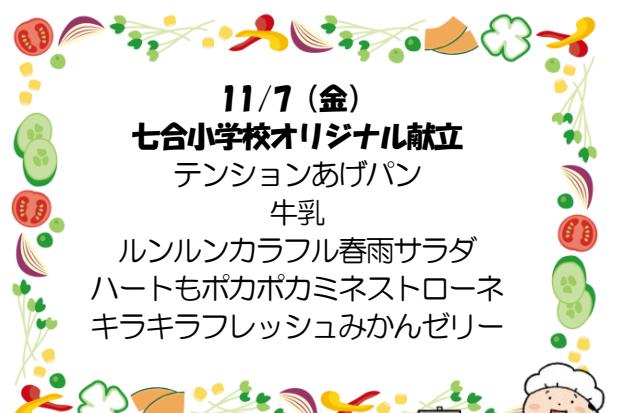
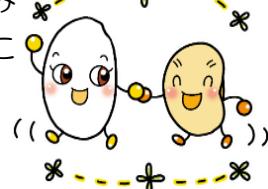
平成17年10月1日に烏山町と南那須町が合併して「那須烏山市」ができ、今年は20周年の節目の年になります。

給食でも、お祝い献立として、イラスト入り味のりや、みんなが大好きな唐揚げとカレー味を組み合わせた、やまどんのカレー唐揚げなどを提供します。お楽しみに！



11月24日は「和食の日」ですが、お米と並び、和食に欠かせない食材が大豆です。大豆は煮たり、炒ったりして食べるだけでなく、豆腐や納豆、しょうゆ、みそなどの原料としても利用されます。たんぱく質、脂質、ビタミンB群、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄、食物繊維などを豊富に含む大豆は、昔から日本人の健康を支えてきました。

日本ではよく、「ご飯とみそ汁」や「ご飯と納豆」など、お米のご飯と大豆や大豆の加工品と一緒に食べます。これは栄養面から見てとてもよいことです。お米と大豆を組み合わせて食べることで、お互いの足りないところを補い合ってくれています。



11/7(金)
七合小学校オリジナル献立

テンションあげパン

牛乳

ルンルンカラフル春雨サラダ
ハートもポカポカミニストローネ
キラキラフレッシュみかんゼリー

