

11月 給食だより

今年も残り2か月になりました。肌寒い日が増え、紅葉が美しい季節になりましたね。

これからの時期は冬野菜や温かい食べ物が美味しく、給食でも季節にあったメニューを取り入れています。食事と睡眠を十分にとり、寒さに負けない体で冬を乗り切りましょう。

11月の給食は郷土料理がたくさん！

13日 お好み焼き《大阪》

みんな知ってるお好み焼き。小麦粉と卵、キャベツ、ソースなどを使用する鉄板焼きの一種です。



5日 西京焼き《京都》

西京漬け(白みそ漬け)にした魚の切り身を焼いた郷土料理です。



7日 にんじんしりしり《沖縄県》

しりしりは、炒めるという意味からつけられたそうです。



19日

ちゃんちゃん焼き《北海道》

鮭などの魚と野菜を焼いて味噌などで味付けした郷土料理です。



けんちん汁《神奈川県》

具材を油で炒めてから、だし汁で煮込んで仕上げる汁物のこと
全国に分布する郷土料理の一つです。



芋ほり遠足 焼き芋パーティー

10月17日に芋ほり遠足がありました。

子どもたちは一生懸命、

そして楽しそうにお芋を掘ってくれました！そのお芋を使って、11月4日には豚汁クッキングが実施される予定です。人参や大根、サツマイモを包丁で切ったり、白菜やこんにゃく、もやしなどを手でちぎったりしてお手伝いしてもらいます。普段食べているサツマイモがどこからどうやって取れているのか、芋ほりを通して学んでくれるとうれしいです。



七五三のお祝い

11月15日は『七五三』です。
三・五・七歳の子どもが無事に成長したことを感謝する行事です。千歳飴には今後も健康で長生きできるようにという願いが込められています。