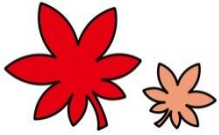


ランチタイム ニュース

木の葉が赤や黄色に色づく紅葉の季節です。朝・夕は気温がぐっと下がり肌寒い日が続きます。こまめな手洗い、うがい、バランスのよい食事で風邪を予防しましょう。



こんだてしょうかい



ぽかぽかメニュー

5日(月)『のっぺい汁』

・・・とろみがついた真だくさんの汁物です。

20日(火)『とりのうま煮』

・・・しょうがやんにんにくを使ってコトコト煮込んでいます。

21日(水)『春雨と豚肉のピリ辛煮』

・・・ご飯と相性バツグン!ピリッとした味付けで体があたたまります。

29日(木)『みそ煮こみ』

・・・だいこん、にんじん、さといもなどの根菜とみそが体をあたためてくれます。

リクエストメニュー

11月は3年生と6年生の人気メニューを入れました!

10日(土)

『やきそば・フルーツポンチ』

ソースの香りが食欲をそそりますね。

28日(水)

『豚肉ビビンバ・わかめスープ
みかん』

ビビンバはほかの学年でも大人気です。おたのしみに!



感謝の心を大切にしよう



11月23日は「勤労感謝の日」です。勤労感謝の日は農作物の収穫に感謝する行事が始まりだといわれています。いまでは農作物だけではなく、それに関わった人や働いている人たちに感謝する日になりました。私たちの給食もたくさんの人にお世話になってできています。

「いただきます」と「ごちそうさまでした」

私たちは肉、魚、米、野菜、くだものなどさまざまな命を食べています。すべての命に感謝の気持ちをこめて「いただきます」をいみましょう。



「ごちそうさまでした」には食材を育てたり、料理をしてくれて(ありがとうございます)の気持ちが込められています。食べ終わったら「ごちそうさまでした」をいみましょう。