

* 給食だより *

令和4年10月27日
台東区立金竜小学校

11月の給食目標

感謝して食べましょう



11月23日は「勤労感謝の日」です。

給食は、当たり前のように出てきますが、私達の目に見えないところで働いてくださっている方の努力や苦労があることを忘れてはいけません。直接お礼を言える機会はなかなかありませんが、食事の挨拶や食べ方、片付け方で感謝の気持ちを伝えましょう。

また、食事は食べ物の命をいただいて作られています。いただいた命を大切に、感謝の気持ちをもって食べましょう。

「あいがとう」をつたえよう

「いただきます」のあいさつをする

いただきます



「いただきます」には、食べ物となった生き物の命をいただくことへの感謝の気持ちがこめられています。

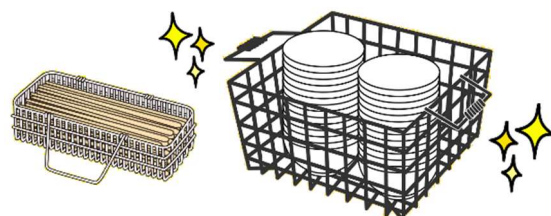
「ごちそうさま」のあいさつをする

ごちそうさま



「ごちそうさま」は、食事ができるようにと駆け回って(馳走して)くださった、様々な人の苦労をねぎらうあいさつです。

食器をていねいにあつかう



食器や箸を大切に使う、後片付けをきちんとするなど、そのどれもが作ってくれた人への敬意と感謝を表します。

よく味わって食べる



好き嫌いをせず、味わって食べることも作った人や食べ物への感謝の気持ちを伝える大切な方法です。

食べ物の大切さを知りましょう



世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

食生活の多様化により“和食離れ”が進んでいるといわれるなか、平成25年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。ここでいう“和食”とは、料理そのものではなく、“自然を尊重する心”に基づいた、食べることに関する日本人の習わしであり、右の4つが特徴として挙げられています。

11月24日

いい・にほんしょく

「和食」の日

一般社団法人和食文化国民会議が制定

「和食」の特徴



給食でも、旬の食材を使った和食を中心に、行事食や郷土料理を献立に取り入れ、「和食文化」の魅力を伝えていきたいと思っています。

宮城県大崎市の新米「ささ結」

新米の季節になりました。今年も、台東区の姉妹都市である宮城県大崎市から新米の「ささ結」が届きます。11月21日(月曜日)の給食に登場する予定なので、楽しみにしててください。

さて、私たちの生活には欠かせないお米ですが、お米がどのように育てられ、私たちの食卓に並んでいるか知っていますか? 「米」という漢字を崩してみると、「八十八」と分けることができます。お米は「八十八の手間をかけて作られている」と言われるほど、農家の方々の田植え、草取り、稲刈りなど大変な作業と努力によって作られているのです。

今回届く「ささ結」も大切に育てられたお米です。粘りは控えめのあっさりとした味わいが特徴で、毎年「おいしい」と大好評です。作ってくれた方々に感謝の気持ちをもって食べてほしいと思います。

