

11月給食だより



令和2年11月
邑楽町立学校給食センター

11月23日は「勤労感謝の日」です。もともとは「新嘗祭」と言い、この季節にとれるお米の収穫を祝い、次の年の豊作を願う宮中行事だったそうです。今月の給食目標は“感謝して食べよう”です。自然の恵みや食事ができるまでにかかわってくださった方々へ感謝のきもちをこめて食事ができると良いですね。



食べ物を大切に感謝して食べよう



「食」への感謝のキモチの伝え方

“食事に感謝”の「いただきます」

「いただく」は漢字では「戴く」「頂く」とも書き、もともとは大切なものを受け取る時に感謝の気持ちを込めて頭の上にあげるしぐさのことでした。そして「いただきます」のあいさつは、私たちの食べものとなった動物や植物の命をいただくことへの感謝の気持ちを表します。



よく味わう

どんな食事でも食べる人のことを思って作られます。好き嫌いしないでよく味わっていただくことも食べものや作ってくれた方々への感謝の気持ちを表します。食事のマナーを守り、みんなが楽しく気持ちよく食べられるように心がけましょう。



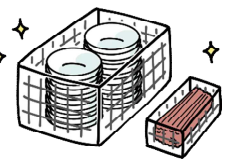
“ねぎらいの気持ち”で「ごちそうさま」

「ごちそう」は漢字で「御馳走」と書き、もともとは食事を作るために駆け回って材料を集めてくれた人への感謝を表す言葉でした。「ごちそうさま」は食事作りに関わる人の思いや苦勞に感謝する気持ちを表します。



あとかたづけは思いやりの気持ちで

食器の扱い、配ぜん、スプーンの使い方、あとかたづけ…そのどれもが作った人への敬意や感謝の気持ちを表すものになります。特にあとかたづけでは、片づけをする人の気持ちを考え、きちんと行いましょう。



県産農畜水産物を活用した学校給食提供の実施について

農林水産省より、新型コロナウイルス感染症に係わる経済対策において、価格や出荷量に大きな影響が出ている国産農畜水産物の需要喚起を図るために、食育の観点も踏まえ、学校給食に提供する取組について連絡がありました。そこで邑楽町では、11月に「国産牛肉」を使用した給食を2回提供します。1回目は19日「ぐんまのビーフカレー」、2回目は26日「ぐんま和牛のすき焼き煮」です。楽しみにしてください。

11月29日はぐんま・すき焼きの日

群馬県にはおいしい農産物がたくさんあります。お肉・こんにゃく・ねぎ・しいたけ・はくさい…すき焼きを作るのに必要な材料が全部群馬県でとれたものでそろっちゃう！

今年のすき焼きの日給食は、なんと！群馬県産の牛肉をたっぷり使ったすき焼きが登場！

保護者の方へ

