

栃木給食便り

令和3年・11月

栃木市立栃木第四小給食共同調理場

あき いちだん ふか いろ もみじ め たの きせつ あき みの
秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉が目を楽しませてくれる季節となりました。秋は実りの
季節。新米をはじめ、旬の魚や野菜、くだものなどが一段とそのおいしさを増します。

ふゆ おとず そな ほうふ しょくさい た さむ ま からだ
冬の訪れに備え、豊富な食材をバランスよく食べて寒さに負けない体づくりをしましょう。



食べることは命のバトンを受け継ぐこと

しゃくじ

「いただきます」「ごちそうさま」は食事のときのあいさつです。



この「いただきます」という言葉には「命をいただく」という意味があります。 私たちは、牛・豚・にわとりなどの動物だけでなく、魚、米、野菜などの命をいただくことで生きています。そして、食材となる作物を作ってくれる人たち、運んでくれる人たち、料理をしてくださる人たち。食事が目の前にならぶまでのたくさんの人たちの苦労に感謝の気持ちをこめて「ごちそうさま」でしめくくるのです。

まいにち けんこう からだ ささ かぞく おも
さらに、毎日食べることのできる健康な体を支えてくれる家族の思い…そんなたく
おも うと おも
さんの思いを受け止められるみなさんでいてほしいなと思います。

わたし た もの いのち た いのち う つ
私たちとは、食べ物の命を食べることによって、命を受け継いでいます。

た もの たいせつ た ここ からだ せいちょう
食べ物を大切に、むだにしないように食べることで、心も体も成長させて
いきましょう。

こんだてしょうかい

11月の献立紹介

11月12日:「いいものもらった」という絵本を知っていますか?たぬきが主人公
のはなし えほん なか かぞく じる た
のお話です。この絵本の中で、たぬきの家族は、きのこ汁をおいしそうに食べてい
どくしょ あき であ ほん なか しる きゅうしょく
ます。読書の秋、出会った本の中からきのこ汁を給食でいただきます。

11月25日:どち介ランチは、とちぎ小江戸ブランドの「宮ねぎ」と
げんき かたまり つが とちぎけんさん つか
「元気の塊・都賀にんにく」、栃木県産の「トマトソース」を使って
つく とりにく
作ったソースで、からあげにした鶏肉をからめます。



わしょく ひ

11月24日は「和食の日」

わしょく ひ あき ひ きんろうかんしや ひ よくじつ ひ
『和食の日』は、みのりの秋の日であり、勤労感謝の日の翌日であるこの日の
ひづけ にほんしょく ひ わしょくぶんかくみんかいぎ せいでい
日付を『11(いい)24(日本食)の日』とかけ、(一社)和食文化国民会議により制定
されました。

むけいぶんかいさん とうろく わしょく うみ やまと にほん ゆた しじん
ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食は、海・山・里との日本の豊かな自然
う だ た よう しんせん しゅん しょくさい み と はつこうしょくひん はざんしょくひん
が生み出す多様で新鮮な旬の食材と、うま味に富んだ発酵食品や保存食品の
かつよう はん ちゅうしん えいよう すぐ こんだて とくちょう
活用、そしてご飯を中心とした栄養バランスに優れた献立が特徴です。

しじん とうと にほんじん きしつ めぐ しき うつ か
自然を尊ぶ日本人の気質に恵まれ四季の移り変わり
しじん び しょくじ ぼ ひょうげん ねんじゅうぎょうじ
などの自然の美を食事の場で表現し、年中行事や
じんせい ふしめ れいぎ みっせつ むす せかい
人生の節目の礼儀とともに密接に結びついた、世界に
ほこ しょくぶんか
誇るべき食文化です。

