

食育だより

給食週間特別号（4～6年生用）

2025. 11. 18（火）

11月18日（火）～11月21日（金）は給食週間です

感謝して食べよう！

『感謝して食べよう』を合い言葉に、今週1週間を給食週間としました。給食ができるまでにはたくさんの人たちが関わっています。また、私たちはほかの生き物の命をいただくことで生きています。そのことをこの機会に知り、食べ物を作る人たちや自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にする気持ちをもってほしいと思います。

給食はこんな人たちがかわってできています



生産者

農作物、魚や海産物、牛・豚・にわとりといった ちく産物など、食べ物を育てたりとったりしています。



運搬業者

給食の食材を運んだり、菊水小学校で作った給食を子学校である米里小学校へ運んだりしています。



栄養教諭

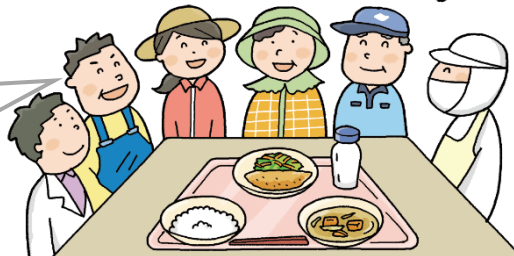
こんだてを考え、食材を注文したり、食に関する指導を行っています。

調理員

給食を調理するだけではなく、使った食器や道具をあらっています。



心をこめて作ったので、しっかり食べてほしいな～



みなさんのもとに給食がとどくまでには、たくさんの人がかわっています。いつも感謝の気持ちをわすれないようにしましょう。

感謝の気持ちをこめて……

「いただきます」「ごちそうさま」

「いただきます」の意味

人が食べるということは、動植物の命をいただくことにもつながります。その食べ物をいただくことや、調理してくれた人に感謝の気持ちをこめて「いただきます」をします。



「ごちそうさま」の意味

漢字で『ご馳走様』と書きます。これは、“食事を作るために、材料を育てたり、集めたり、料理したり、かけまわってくださいまして、ありがとうございました”という意味がふくまれています。

感謝の気持ちをこめて、食事の前に「いただきます」、食事の後には「ごちそうさま」としっかりあいさつをしましょう！！

～給食週間の献立紹介～ 北海道の味覚を味わおう

給食週間の期間、北海道の食材を使った料理や郷土料理が登場します。郷土料理とは、地場産物を生かして生み出され、昔から受け継がれている料理です。北海道の味覚を給食で味わいましょう！

18日(火) 芽室コーンチャーハン

芽室町は、十勝平野の中央にある町で、豆やとうもろこしなどがたくさん作られています。特に、とうもろこしは日本で一番多く作られています。芽室町のあまくておいしいコーンを広く知ってもらうため、ご当地メニューとして2008年に開発されました。チャーハンの上には、バターとしょうゆで味をつけたコーンがたっぷりのっています。



19日(水) ごはん、石狩鍋、ザンギ

給食の白いごはんに使われているお米は、石狩産の『ななつぼし』です。北海道を代表するお米で、冷めても味がおいしいのが特徴です。

『石狩鍋』は、北海道の郷土料理です。漁師さんが、とれたばかりのサケをぶつ切りにして、みそ汁が入った鍋に入れて食べたのが始まりだと言われます。『ザンギ』も北海道の郷土料理です。一般的な『とりのからあげ』より味が濃いのが特徴です。

20日(木) 北海道でとれた豆を味わおう！

① 白花生コロッケ ② 大豆コロッケ

みなさんには『白花生コロッケ』か『大豆コロッケ』のどちらかを先日選んでもらいました。『白花生』も『大豆』も、北海道でとれた豆です。

① 白花生コロッケ…………… 324人

② 大豆コロッケ…………… 491人

という結果でした。北海道でとれた豆を味わって自分が選んだ料理をしっかり食べましょう！

21日(金) さんまのみそに

北海道でとれたさんまを給食室の大きな釜で、骨まで食べられるぐらいうわらかくするように1時間半ほど時間をかけ、じっくりにしました。給食では、ほっけ、たら、ぶり、さけ、いわしなど、北海道の海でとれた魚を使っています。また、給食では魚だけではなく、肉や野菜、牛乳、卵など北海道でとれた食材を積極的に使っています。



北海道には、他にもその地域で受け継がれてきた郷土料理がたくさんあります。

地域の特産物や、郷土料理について調べてみるのもよいですね！

いつも食べている給食が、どのようにしてみなさんの口に入るのかをこの機会によく考え、自然の恵みや、食生活を支えている人、そして毎日食事ができることに感謝して食べましょう！

