

11月給食だより

広陵町・香芝市共同
中学校給食センター
スマイル
2021年11月号

私たちは食事からエネルギーや栄養素を補給して、成長したり活動したりしています。わたしたちは自然の恵みをいただいています。命をいただくことへの感謝の心を持って食べてほしいと思います。

食事のあいさつってどんな意味があるの？



かかわった人や命への感謝が込められているよ。



いただきます

食べ物はもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま

漢字で「ご馳走さま」と書き、食事を用意するために駆け回ってくれてありがとうという意味です。

勤労感謝の日に 思いを伝えよう

ありがとう



11月23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか？

給食はいろいろな人に 支えられています



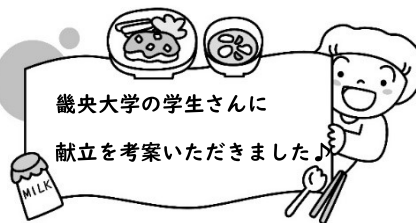
学校給食は栄養士をはじめ、調理員さんや生産者さん、運送業者さんなどの力によって、みなさんのもとに届けられています。

令和3年度の食育の日は「世界の料理」をテーマに実施します。

今月の食育の日は11月19日「トルコの料理」

トルコは面積が約78万平方km、人口は約8,434万人で、首都はアンカラです。アジアとヨーロッパの間に位置し、地中海とエーゲ海、黒海に囲まれています。トルコ料理は、フランス料理、中国料理とならぶ「世界三大料理」の一つといわれています。

ピラウはピラフの語源と言われています。トルコでは肉野菜の付け合わせとして食べられることが多いそうです。今回はチキンケバブと一緒にいただきます。チキンケバブは鶏肉にケチャップやマヨネーズ、チリパウダーなどで下味をつけて焼いています。また、トルコはヨーグルト発祥の地といわれています。酪農が盛んな国でプレーンヨーグルトは日本でいう味噌や醤油以上に多くの料理に使うそうです。



畿央大学の学生さんに
献立を考案いただきました。



今回のトルコ料理は広陵町内にある、畿央大学健康科学部健康栄養学科の4回生の学生さんが考案してくださいました。どんな料理が登場するか楽しみにしてくださいね！

奈良県産食材（11月使用分）

米 パン ぶなしめじ 豚肉 青ねぎ 小松菜 大和まな ロインダス こんにやく 大根 なす 鶏卵 米粉 大和茶 柿ピューレ 片平あかねの漬物 豆腐（奈良県産） 焼きふ、金時豆コロッケ 金ごま 奈良の発芽玄米ふりかけ 吉野葛入りうどん そうめん 焼売（奈良県産小松菜入り） 奈良のブルーベリージャム 大和ポークのメンチカツ かしば香るみそ 広陵町産いちごのマフィン

通信欄

- 食物アレルギーの対応を希望される方は、学校へお問い合わせください。
- 広陵町・香芝市共同中学校給食センター使用給食食材の産地と原材料・アレルギー情報を、香芝市教育委員会保健給食課のホームページに掲載しています。

