

秋が深まってきました。間もなく冬の足音も聞こえてきます。今月は23日に勤労感謝の日があります。農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や配送をしたり食事をつくったりする人たちなど、いろいろな人たちのおかげで、毎日食事をすることができます。こうした方たちへの感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

給食にはこんな人たちが かかわっています!!



わたしたちが毎日食べている給食には、調理員さんをはじめ、農家の人、畜産にたずさわる人、漁師さんや水産業にたずさわる人、食材を運んできてくれる運搬業の人など、たくさんの人の手がかかわっています。そして、わたしたちの元へと給食が届けられているのです。感謝の気持ちを持って給食をいただきます。



食べ物の命をいただいています!!

食べ物を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、料理してくれた人に感謝の気持ちを込めて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを忘れないようにしましょう。



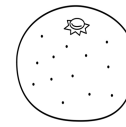
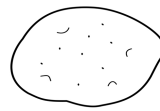
11月14日と28日に使用する「ちりめんじゃこ（しらす干し）」は、羽島漁業協同組合さまと（有）川畑水産さま、（有）大久保水産さまから「地元の特産物を子どもたちに食べさせてください」と提供していただいたものです。感謝して残さず食べましょう。

地場産物のよさを知ろう。

自分たちがすんでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域で作られるようになったかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

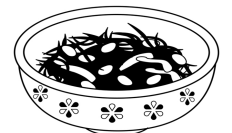
給食にも地場産物を取り入れています。

給食で食べている米は、全ていちき串木野市産の「ヒノヒカリ」です。他にも羽島のじゃがいもや、市内産のみかん、サワーポメロなどを使用しています。



11月の献立から

—高菜としらす干しの炒め物—



<材料 4人分>

・高菜漬け（刻んであるもの）

130g

・しらす干し

30g

・かまぼこ

40g

・いりごま

8g

A

ごま油 3g

濃口しょうゆ 3g

三温糖 6g

おろし生姜 2g

<作り方>

- ① フライパンにごま油を熱してしらす干しを炒める。
- ② ①にかまぼこを加えてさらに炒める。
- ③ ②に高菜漬けと調味料を加え一煮立ちする。
- ④ 最後にごまをふって仕上げる。

