

給食目標 感謝して食べよう

わたしたちは食べることで、エネルギーや栄養素をとり入れて生きています。食べることは動物や植物たちの命をいただくということです。また、食料を生産する人をはじめ、多くの人の苦労や努力によって支えられています。食べ物を大切にして、感謝の心をもって食べましょう。

食事のあいさつには意味があります

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来てありがとうという意味です。



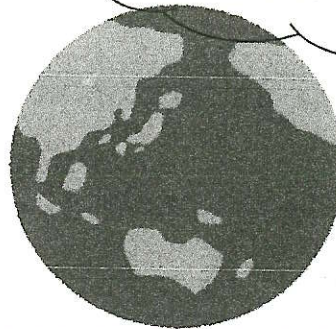
全国学校給食週間は、学校給食への関心を高め、理解を深めることを目的にしています。今年度ベルランチでは「世界の料理を味わおう！」をテーマに、いろいろな国の料理を取り入れた給食を実施します。楽しみにしててくださいね。

1月24日～30日



日(曜日)	国	料理
24日(水)	中国	春巻き・八宝菜
25日(木)	フランス	しいらのオロールソース ポトフ・フレンチサラダ
26日(金)	ブラジル	フェイジョアーダ
29日(月)	フィリピン	ギニーリン
30日(火)	日本	松阪牛のすき煮 なばなの磯和え

国の位置や文化についてもぜひ調べてみてね!



1月使用予定の松阪市の地場産物

米・たまご・松阪牛
松阪赤菜・なばな・小松菜
豆腐・油揚げ・生揚げ

《今月のちゃちゃもランチ》30日(火)



年に一度のお楽しみ、松阪牛を使った「松阪牛のすき煮」です!

献立紹介

こんだてしょうかい 献立紹介		23日(火)の献立より 小魚とじゃがいものサラダ
[材料] 4人分]		[作り方]
じゃがいも	120g	①じゃがいもは皮をむいて角切り、にんじんはせん切り、きゅうりは輪切りにする。
にんじん	25g	②じゃがいも、にんじん、きゅうりを加熱してから冷ます。
きゅうり	100g	③ちりめんはフライパンでから炒りする。
ちりめん(乾燥)	15g	④調味料を混ぜ合わせる。
三温糖	小さじ1強	⑤②、③、④を和えて仕上げ
ごま油	小さじ1.5	る。
塩	少々	
酢	小さじ1強	
しょうゆ	小さじ1	