

11月

給食だより



令和3年11月

なまりん 吉川市学校給食センター

朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。1日の気温の変化が大きくなってるので体調を崩さないように気を付けましょう。

さて、今月23日は勤労感謝の日です。たくさんの人たちがかかわっているおかげで毎日おいしい食事を食べることができます。感謝の気持ちをもって食事をいただきましょう。

給食にはこんな人たちがかわっています

献立を考える
栄養士さん

物資を運ぶ人

給食を作る
調理員さん

当番の人

食べ残しを
整理する人

小麦を育てる人

パンを焼く人

野菜や果物を
作る人

工場で
加工する人

牛や豚やにわとりを育てる人

牛を育てて牛乳を
しぼる人

感謝の気持ちを込めて「いただきます」「ごちそうさま」が言えていますか？

「いただきます」とは…

食用として出された動植物の命、自然の恵みを粗末にしませんという気持ちが込められています。「いのち」をいただいて、「いのち」を守っているのです。

「ごちそうさま」とは…

「ご馳走さま」の「馳走」は、走りまわるという意味です。昔はお客さまが来ると、家になく食べ物や山まで探して準備をしなければなりません。 「ごちそうさま」とは、「私のために走りまわってくださってありがとう」という意味です。

11月29日は岩手県一関市室根町との交流給食です

一関市は、岩手県の一番南に位置し、東北地方の中央にあります。季節ごとにいろいろな表情をあらわす豊かな自然に恵まれ、山々に囲まれています。また、市の中央部には東北一の大河の北上川がゆるやかに流れています。

平成9年に当時の室根村（現、一関市室根町）と吉川市は友好都市提携を結びました。

毎年、市民まつり、なまずの里マラソンや小学生の相互訪問などのイベントを通して、多くの交流をし、友情を深めてきました。

また、大規模な災害が発生したときに、お互いに救援を協力し合うように協定を結んでいます。

今年は、11月29日においしい室根りんごを届けてもらいます。

郷土料理の「はっと」とともに、室根の味を給食で楽しみましょう！



給食のレシピ紹介

「はっと」



★材料（4人分）

小麦粉	100g	ごぼう	20g	だし汁	600ml
水	70ml	白菜	60g	しょうゆ	小さじ4
豚もも小間切肉	40g	まいたけ	20g	酒	小さじ1/2
大根	40g	小松菜	40g	みりん	小さじ1/3
にんじん	40g	長ねぎ	40g	食塩	少々

★作り方

- ①小麦粉に水を少しずつ加えて耳たぶほどの軟らかさに練る。ぬれぶきんをかぶせ、30分ほど寝かせる。
- ②だし汁に豚肉、いちよう切りした大根・にんじん、斜め切りにしたごぼうを入れて煮る。
- ③野菜が軟らかくなったら、ざく切りにした白菜・まいたけと調味料を加えて煮る。
- ④①の生地を1口分ちぎり、手で薄く広げながら加える。はっとが浮いてきたら、ざく切りした小松菜、斜め切りにした長ねぎを入れて火が通ったら完成！

「はっと」の由来

諸説ありますが、「ご法度」に由来する説があり、美味しくて何杯もおかわりしてしまうため、お殿様が作ることを禁止したとの説があります。

※献立表、給食だよりは、市のホームページで公表しています