

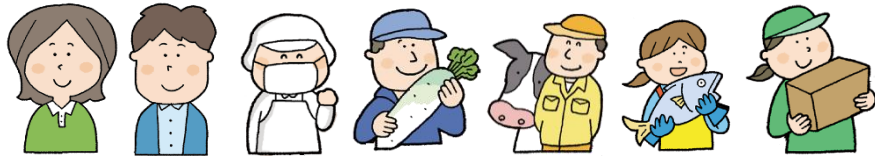
いただきます

豊浦町学校給食センター
給食だより 2023年11月

11月23日は『勤労感謝の日』

11月23日は、勤労感謝の日です。わたしたちが食べている食べ物は、いろいろな人によってつくられ、届けられています。さまざまな人の労力があるおかげで、わたしたちは食事をすることができています。

毎日の食事や学校給食には、多くの人がかかわっています。感謝の気持ちを持って食べましょう。

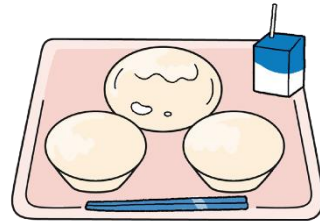


日本では、食事の前と後に『いただきます』『ごちそうさまでした』のあいさつをします。感謝の気持ちを込めて食事のあいさつをしましょう。

＼いただきます／



＼ごちそうさまでした／



11月24日は『和食の日』



日本には豊かな自然があり、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事、自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深く関わっています。

この日は、和食や日本人の伝統的な食文化について考えてみましょう。

『赤飯とは？』

給食に登場します！



- 昔は、赤という色には災いを避ける力があると信じられていました。魔除けの意味を込めて、祝いの席で赤飯がふるまわれたのが始まりです。現在でも、お食い初めや七五三など様々なお祝いの際に食べられます。
- 現在では、勤労感謝の日とされている11月23日は、『お赤飯の日』でもあります。古くは、お赤飯の起源といわれ赤米等の五穀をその年の収穫に感謝を込めて奉納した日といわれています。

～日本各地をめぐる給食～ 関東地方



○サンマーメン

もやし、白菜、豚肉などを入れた野菜炒めにスープを入れ、とろみをつけてラーメンにのせた横浜発祥のめん料理です。その名の由来については、諸説ありますが、一説によると『新鮮でシャキシャキした素材を上のにせた麺』の意味になるそうです。