



ぱくぱく



家庭数配布



朝晩は冷え込むようになり、秋の深まりが感じられます。

秋は海や山のおいしいものがたくさん出回ります。秋の味覚を通して、自然の恵みをいただくことや、食にかかわる人の努力について、話し合ってみてはいかがでしょうか。

毎日の食事をいただけることに感謝を



11月23日は
勤労感謝の日

食べ物をつくってくれる人や
食べられることに感謝しましょう。



食事は、食べ物を育てたりする農業・漁業・畜産などの関係者、食べ物を運ぶ人、食べ物を売る人、調理をする人など、たくさんの人がかかわっています。これらの人たちの働きのおかげで、わたしたちは、毎日食事をすることができます。

「いただきます」「ごちそうさま」というあいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えましょう。

2025年 9月・10月の主な食材料の産地は下記のとおりです。

米（秋田県）牛乳（千葉県）にんにく（青森県 千葉県）みょうが（高知県）もやし（栃木県）
さといも（千葉県 埼玉県）ちんげんさい（静岡県 茨城県）たまねぎ（兵庫県 北海道）ねぎ（北海道 青森県）
ごぼう（群馬県 青森県）だいこん（北海道 青森県）みつば（静岡県）しそ（愛知県）こまつな（埼玉県）
さつまいも（徳島県 千葉県）はくさい セロリー しめじ えのき エリンギ（長野県）
ほうれんそう キャベツ（群馬県 長野県）ニラ ピーマン（茨城県）じゃがいも にんじん（北海道）
きゅうり（埼玉県 青森県）
ぶたにく（群馬県）とりにく（岩手県）さんま（国産）シルバー ほき（ニュージーランド）
みかん（熊本県 愛媛県 三重県）なし りんご（長野県）

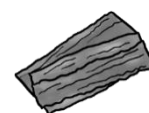


11月の献立から

- 11日 千葉県の郷土料理「さんが焼き」を作ります。
- 14日 青森県十和田市の郷土料理「バラ焼き丼」を作ります。
- 20日 【だしで味わう和食の日】和食の基本となる出汁を味わうメニューと和食の美しさを表現したメニューを作ります。
- 21日 韓国料理の「クッパ」と「チョレギサラダ」を作ります。
- 27日～29日 【学芸会がんばろう！こんだて①②③】



20日「だしで味わう和食の日」給食



11月24日は「いいにほんしょく」の語呂合わせから「和食の日」です。「だし」のうま味は和食の味の基本となりますが、昆布やさば節、かつお節、煮干しなどを煮出した汁のことです。そこに、塩やみそなどの調味料を加えて調理することが多いので「だし」そのものを感じることはなかなか難しいかもしれません。すまし汁で、だしのうま味を味わいます。



学芸会がんばろう！



28日・29日は「学芸会」です。27日のリハーサルの日を合わせた3日間で各学年の演目をイメージした「学芸会がんばろう！こんだて」を作ります。

●27日 学芸会がんばろう！こんだて①

「おうさまサラダ」

1年生の「うたのきらいな王さま」をイメージしました。王冠などをかたどって「野菜のサラダ」を作ります。

「プペルのハロウィンシチュー」

4年生の「えんとつ町のプペル」をイメージしました。かぼちゃを使って「ハロウィンシチュー」を作ります。

「ライオンキングをさがせ！」

5年生の「ライオンキング」をイメージしました。いろいろな形をした「チーズ」です。ライオン型のチーズがいくつか含まれています。

●28日 学芸会がんばろう！こんだて②

「ぼうけんたいのハンバーグ」

3年生の「少年少女冒険隊」をイメージしました。高南小人気のオニオンソースハンバーグを作ります。

「はたけのしたはおおさわぎポトフ」

2年生の「はたけのしたはおおさわぎ」をイメージしました。劇に登場する野菜を使ってポトフを作ります。

「リスペクト“CAT’S”ゼリー」

6年生の「リスペクト“CAT’S”」をイメージしました。猫のゼリーを作ります。

●29日 学芸会がんばろう！こんだて③ 高南小行事給食の定番「おつかレー」です。お楽しみに！