2025年11月　美唄市学校給食センター　発行

給食だより 11月号

Web版（カラー）の給食だよりは、
こちらのQRコードから！
過去の給食だよりもご覧になれます。

「和食」って
すごい！おいしい！たいせつ！

11月24日は、「いい（11）にほんしょく（24）」の語呂合わせから生まれた**『和食の日』**です。
日本の食文化である「和食」は、**だしのうま味**を生かし、**旬の食材**を大切にしてきました。

また、「いただきます」「ごちそうさま」と言い合う気持ちには、食べものを作ってくれた人や自然への**感謝の心**がこめられています。

給食でも、ごはん・みそ汁・野菜・魚など、からだにやさしい和食を味わいながら、日本の食文化のすばらしさを感じてみましょう。

「和食の日」にちなんだ給食の和食メニュー！

＊ごはん　＊呉汁
＊鮭の塩ふり焼き　＊鶏じゃが

※今年は11月24日(月)がお休みのため、
11月21日(金)を和食メニューとしています。

たくさんの人の力で作られている給食
～勤労感謝の日に寄せて～

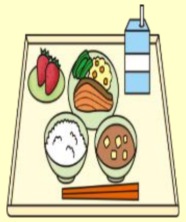
先日、給食で使われている野菜の収穫作業などを取材しに行きました！

伺った先は、給食センターに３４年間、給食のために野菜を育て、新鮮でおいしい旬の野菜を届けてくださっている、**「みらいグリーンズ　古賀典昭さん」**の畑です。

取材に伺った時は、次の日に使用する長ねぎの収穫と出荷の準備、揚げいも用じゃがいもの納品数を再確認、またかぼちゃをていねいに１個ずつ磨く作業などを行っていました。

農家の仕事をしている方々は、毎日ていねいに畑を手入れし、太陽の光をいっぱいに浴びた野菜を育ててくださっています。
また、その食材を受け取り、おいしく調理しているのが給食センターの調理員さんです。
さらに、食材を運ぶ業者の方や、献立を考える人など、たくさんの方々の力が合わさって、私たちの給食ができているのです。

毎日の給食には、多くの人の“はたらく力”がつまっています。

１１月２３日は勤労感謝の日。
勤労感謝の日をきっかけに、「ありがとう」の気持ちをこめて、感謝して食べたいですね。

☆11月平均栄養価（平均値/目標値）
【小学生】＊エネルギー707kcal/650kcal　＊脂質25.4g/21.7g　＊食塩2.91g/2.0g未満
【中学生】＊エネルギー862kcal/830kcal　＊脂質30.1g/27.7g　＊食塩3.77g/2.5g未満
☆牛乳は毎日つきます。☆スプーンが付く日には、献立表にスプーンマークが付いています。
☆給食の持ち帰りは食中毒防止の観点から禁止しています。