

11月 給食だより

～感謝して食べましょう～

食事のときに「いただきます」「ごちそうさま」という挨拶をします。その言葉にはそれぞれ感謝の意味が込められています。

私たちが日頃食べている肉や魚、野菜などはすべて生命の「いのち」です。私たちは生きていくためこれらの命を食べなければなりません。「いただきます」という挨拶は、いのちをいただきますという食べ物への感謝の気持ちが込められています。



ごちそうさまを漢字にすると「ご馳走様」と書きます。「馳走」とは人が忙しく動くという意味です。私たちが食べ物を食べるまでには多くの人の働きがあります。「ごちそうさま」という挨拶にはその人たちへの感謝の気持ちが込められています。



< HPに給食写真アップ中 >

給食の写真を王三小のホームページに掲載しています。ぜひホームページをご覧ください、ご家庭でお子様とその日の給食についてお話しください。
※昨年と掲載ページを変更しています。



～学芸会献立 28日、29日～

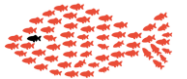
・マジョリンアップルトースト（28日）

5学年「魔法を捨てたマジョリン」より、りんご祭りをイメージしたアップルトーストです。献立紹介でレシピを掲載します。



・ごんさんきつねサラダ（28日）

1学年「やんすけと やんすけと やんすけと」より、ごんさんに助けられたきつねにちなんで油揚げの入ったサラダです。



・スイミーそぼろご飯（29日）

2学年「スイミー」より、ご飯の食缶を開けるとそぼろと卵でスイミーを描きます。当日の給食をお楽しみに。

・エルコスFZエネルギーゼリー（29日）

4学年「エルコスの祈り」より、エルコスのエネルギー源であるFZをイメージした2種類のゼリーです。



< 献立紹介 > マジョリンアップルトースト

材料 4人分（切り方）

食パン：4切れ、バター：25g、レモン果汁：適量

りんご（いちょう）：150g（約1/2個）、砂糖：20～30g

りんご（おろす）：40g（約1/8個）

（作り方）

①バターは常温に出し、柔らかくしておく。

②りんごを薄めのいちょう切りとおろしりんごにする。

③りんごを鍋に入れ、レモン果汁を加えて煮る。

りんごの甘さで砂糖を調整して入れる。とろみがつくまで煮る。

④食パンにバターを塗り、③をのせてパンに薄い焼き目がつくまで焼く。

