



給食たより



日ごとに寒さを感じる季節となりました。体調を崩している人も多くみられます。温かいものを食べて、たくさん遊んで、ぐっすり寝て、かぜ菌を寄せ付けられない体を手に入れましょう。

11月の給食には大豆・大豆製品を使ったメニューをたくさん取り入れています。大豆は、『畑の肉』といわれるほど肉や牛乳と同じくらいたんぱく質をたくさん含んでいます。たんぱく質には体を温めて、体の抵抗力を高める働きがあります。大豆・大豆製品をしっかり食べて、かぜに負けない体づくりをしましょう。



こんげつ きゅうしょくもくひょう
今月の給食目標

かんしゃ た 『感謝して食べよう』

11月23日は勤労感謝の日です。わたしたちが給食を食べることができるのは、たくさんの方が働いてくれているからです。そこで、給食ができるまでを少し紹介したいと思います。



質問①肉や魚、野菜はどこから来るの？

答え：毎日その日に使う分を桑名市のお肉屋さん、魚屋さん、八百屋さんが届けてくれます。その他にも、牛乳や米、パン、調味料などそれぞれの業者さんが届けてくれます。

質問②給食はどこで、誰が作っているの？

答え：学校の給食室で6人の調理員さんが朝8時から作ってくれています。

質問③給食室では何人分を作っているの？

答え：遠足や実習で人数が変わりますが、多い日は230食を作っています。

質問④校長先生はいつも早く給食を食べているけど、どうして？

答え：校長先生は「検食」という仕事をしています。みなさんが食べ始める30分前に味や量の確認をしたり、異物が入っていないかなどを確認する仕事です。これは、学校給食法という法律で決まっています。



11月8日は「いい歯の日」
よくかむといい3つのポイント！！

- ①食べ過ぎをふせぐ
- ②きおく力、集中力を高める
- ③むし歯予防



いつまでもおいしく食べられるように、自分の歯を大切にしましょう。

みえ地物一番給食の日



☆三重県産の食材を紹介します☆
※天候などにより、変更になることもあります。
※ほかにも当日入る三重県産の野菜もあります。

17日(金)

