

給食だより



令和4年度

11月号

愛知県立小牧特別支援学校

朝夕冷え込むようになってきました。校庭の木々も少しずつ色づきはじめ、秋が一段と深まってきましたね。季節の変わり目は、気温の変化から体調を崩しやすくなります。外から帰ったときや、食事の前には必ず手洗いとうがいをし、感染症や風邪にかからないように気を付けましょう。



感謝して食べよう



11月23日(水)は勤労感謝の日です。毎日、当たり前のように食べている食事ですが、たくさんの人たちのおかげで食べることができるのです。毎日食事がいただけることに感謝しましょう。

食事の前の挨拶は？

食事の前の挨拶は、「いただきます」ですね。「いただきます」には、食事ができることへの感謝の気持ちが込められています。私たちが生きていけるのは、食べ物になった動物や植物の命をいただいているおかげです。食べ物から大切な命をいただけることに、「ありがとう」の気持ちを込めて、「いただきます」の挨拶をしましょう。



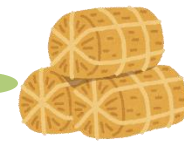
食事の後の挨拶は？

食事の後の挨拶は、「ごちそうさま」ですね。「ごちそうさま」には、食事が出来上がるまでに関わった、たくさんの人々への感謝の気持ちが込められています。食事は、食材を育てる人、運んで売る人、料理をする人など、さまざまな人々関わっているおかげでできています。関わった人々の大変さや思いを理解し、感謝の気持ちを込めて、「ごちそうさま」の挨拶をしましょう。





きゅうしょく はん しんまい
給食のご飯が新米になります



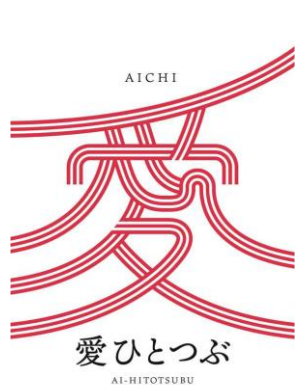
私たち日本人の主食に米は欠かせません。新米とは、その年に収穫したお米です。新米は9月頃からお店に並んでいますが、学校給食では今月中旬から新米のご飯になります。ご飯をよくかむと甘みを感じます。味わって食べてみましょう。

～あいちのかおり～

学校給食では、「あいちのかおり」という品種のお米を使っています。この「あいちのかおり」は、昭和52年に「ハツシモ」と「コシヒカリ」の仲間の「ミネアサヒ」という名前のお米を合わせて誕生した、愛知県を代表するお米です。平成4年に県の推奨品種米に指定され、愛知県内のお米を育てている田んぼの4割以上を占めています。

「あいちのかおり」の名前には、「香るように芳醇な味」という意味が込められています。

「あいちのかおり」は、よい香りやほどよい粘りと甘さもち、お米の粒が大きいことが特徴です。冷めてもおいしいお米といわれています。



あいち あたら まい あい
愛知の新しいブランド米「愛ひとつぶ」
が21日に使われます。

れい わ ねん はんばい こめ
令和2年に販売されたお米です。

ねば あま こめ
粘りがあり甘いお米です。

た
みなさん食べてみてくださいね。

こめ しよくひん
お米からできる食品
うるち米からできる食品

