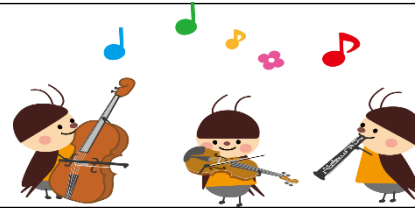


# 給食だより



令和5年度 11月号

愛知県立小牧特別支援学校

暦の上では冬に入り、日に日に秋の深まりを感じる頃となりました。11月は「いい歯の日」や、「勤労感謝の日」「和食の日」などがあります。食に関連するいろいろなことについて、考えるきっかけにしてみたいはいかがでしょうか。



## 11月24日は「和食の日」守ってこう！わたしたちの「和食」文化

「和食・日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。和食文化の特徴を紹介します。みなさんは和食は好きですか。和食のよさを知り、日々の食生活に取り入れて受け継いでいきましょう。

### 和食文化の特徴



①地域に根ざした多様な食材を用いて、素材の味をいかす調理技術・調理道具が発達している。



②一汁三菜を基本とする理想的な栄養バランスである。



③自然の美しさや四季を食事の場で表現する。



④年中行事と密接に関わっている。



主菜

副菜

主食

汁物

主食、主菜、副菜がそろった和食給食旬の食材を使用した和食献立を給食でもおいしく食べられるよう工夫しています！

## 11月23日は「勤労感謝の日」

### 感謝の気持ちで食べましょう！



給食は、たくさんの働く人々によって支えられています。先月号では、給食を作ってくださる調理員さんを紹介しました。ほかにも、給食ができるまでには、農家さん、漁師さん、八百屋さん、肉屋さん、食べ物を運ぶ人など、多くの人々が関わっています。感謝の気持ちで食事の挨拶をし、残さず食べるようにしましょう。

### 食育コーナー

高等部「くらし」の授業の紹介をします。給食の時間の前に献立の確認をします。教室の隅では配膳が始まっていますので、生徒は料理名と実物を目で見て確認し、匂いを体験します。「にんにくの香り、イタリアンだね」「ぶどうのいい香り」など先生が紹介します。おいしそうでも思わず手が伸びてしまったり、にっこり笑顔がこぼれたりする様子が見られました。

