給食センターだより

令和元年１１月
大野学校給食センター

表そう!!「感謝の気持ち」

１１月２３日は「勤労感謝の日」です。私たちが毎日食べている給食も，多くの人の支えによって作られています。食事のあいさつや食べ方で感謝の気持ちをしっかり表していきたいですね。

「いただく」から生まれた言葉，「いただきます」

食事の前のあいさつは「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こめられています。

私たちは動物や植物の命をいただいて生きています。また，食事にかかわる多くの人のおかげで食べることができます。

たくさんの食べ物や食事に関わる人たちに感謝の気持ちをこめて，「いただきます」のあいさつをしましょう。

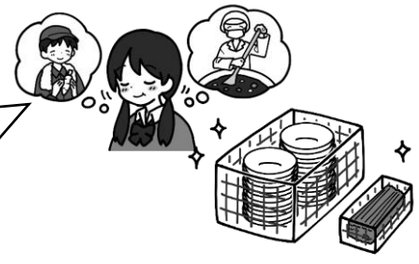
食事に関わる人々をねぎらう言葉，「ごちそうさま」

食事の後のあいさつは，「ごちそうさま」です。「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こめられています。

食事は，食材を育てる人，運ぶ人，売る人，料理をする人など，さまざまな人々が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を理解し，感謝の気持ちをこめて，「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

あいさつだけでなく，好き嫌いをしないことや，よく味わって食べること，食器を丁寧に扱うことなども感謝の気持ちを表すことになりますね！



「大野学校給食センター食育キャラクター」の投票が行われました!!

大野地域４校から応募された１６作品の中から給食センターで６作品を選考し，児童生徒による投票を行いました。６作品はどれも大野らしさのある魅力あふれる作品です。大野学校給食センター食育キャラクターがどの作品に決定するのか，楽しみにしてくださいね！

大野めいさん(3)姉妹

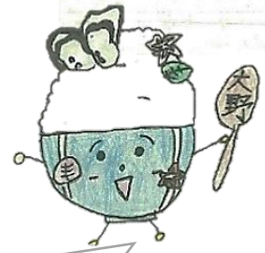
あさり兄弟

あさりん

★最終選考に残った6作品★

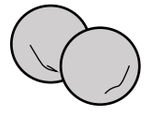
大野アッサリーズ

大野おぜん君



かっきーくん

まめまめドーナツ



11月の献立です。豆腐，ひじき，大豆，きな粉を使った栄養いっぱいのドーナツです。米粉を使っているので，モチモチの食感です。ぜひ，おやつに作ってみてください！！

材料（５人分）

でん粉（片栗粉）	２５ｇ（大さじ３）
砂糖	２０ｇ（大さじ２）
ベーキングパウダー	２．５ｇ（小さじ1/2）
米粉	７５ｇ
豆腐	２００ｇ
乾燥ひじき	３ｇ（大さじ１）
ゆで大豆	３０ｇ
揚げ油	適量
きな粉	１４ｇ（大さじ２）
砂糖	９ｇ（大さじ１）

（作り方）

①きな粉は煎って，砂糖と合わせておく。
②でん粉，砂糖，米粉，ベーキングパウダーをよく混ぜておく。
③豆腐をつぶし，戻したひじき，ゆで大豆を②に混ぜる。
④丸めて油で揚げる。
⑤揚がったら，①のきな粉をまぶす。

フェイスブックで日々の調理作業を発信しています！ぜひ，ご覧ください！

https://www.facebook.com/okyusyoku/