

11月給食だより

令和5年11月
舟橋村立舟橋小学校

朝晩の気温がぐんと低くなってきました。空気も乾燥し、風邪を引きやすい時期です。バランスのよい食事を心がけて、ウイルスに負けない体を作りましょう。



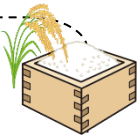
11月は富山県食育推進月間です。

全国的には6月が食育推進月間ですが、富山県では、旬を迎える食べ物が多い11月にも食育推進月間を設けています。

給食では一か月を通して、富山でとれた野菜や果物、魚などを取り入れたメニューを実施します。また、舟橋村の食材が多い日を「学校給食ふなはしの日」として、舟橋村の給食でしか食べられない「ふなはしビビンバ」「ふなはしパエリア」を味わいます。地元でとれる食べ物や、郷土料理のよさに気付くとともに、生産者の方々に感謝の気持ちをもつ機会にしましょう。



今月のごはんは
舟橋産「富富富」に
なります！
※普段は舟橋産「コシヒカリ」が
出ています。



11/1(水) 舟橋村郷土料理「あいませ」

舟橋村の郷土料理として、村史に載っています。

大根とたくあんを、みそと酒かすで味付けしたもので、あまったたくあんを利用して作られてきました。



11/24(金) 和食の日献立

和食の基本である
「一汁三菜」の献立を実施します。

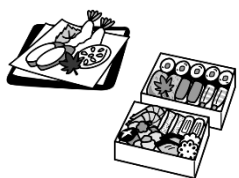
11月24日は「いい日本食」のころから、和食の日となっています。ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではありません。日本の豊かな自然や気候風土のもとで育まれた食文化も含めています。和食の特徴にはどんなものがあるか、下のイラストを参考に、()から言葉を選んで考えてみましょう。



① () を主食にして
汁物・おかずを組み合わせ
ている。



お正月に食べる ② ()
など、③ () に合わせた
料理がある。



秋の料理にもみじの葉を飾る
など、④ () を楽しむ
表現がある。



野菜を ⑤ () にして
⑥ () するなど
食べ物を大切に使う工夫がある。

(おせち料理 保存 ごはん 季節 行事 つけもの)

答えは
裏面の23日を見てね。