

木々の葉がだんだんと色づき、秋の深まりを感じます。これから寒さが本格的になってきます。季節のおいしい食材をバランスよく食べ、適度な運動、十分な睡眠を心がけ、冬の寒さを乗り切れるように今から準備をしましょう。

感謝をして食べましょう

11月23日は、「勤労感謝の日」です。自然の恵みや勤労の尊さについて思いをめぐらせ、あいさつや食べ方、片付けなど感謝の気持ちをもって食事ができるといいですね。

「いただきます」



肉や魚、野菜や果物の命を食事としていただいて、命を受け継いで私たちは生きています。また「いただきます」ということで食べるスイッチもはいられます。

よく味わって食べる



好き嫌いせず、よく味わって、おいしくいただくことも、作った人や食べ物への感謝の気持ちを伝える大切な方法です。

「ごちそうさま」



「ごちそうさま」の「ちそう(馳走)」とは走り回ること。食べ物を集めたり、作ってくれたりした人たちへの「ありがとう」の気持ちが込められています。

「いただいている」食べ物を無駄にしないためにも、苦手なものも一口食べる努力をしましょう。

給食紹介

郷土料理～沖縄～



世界の料理～ギリシャ～



行事食～重陽の節句～



食堂でお待ちしています！

本校の給食について

実施回数	年間 約144回 (予約回数によって異なります)
給食時間	18時35分から19時05分
調理形態	自校単独調理・調理業務委託 (委託業者 ボンフード株式会社)
給食費	1食あたり 420円 (給食費負担軽減支援金交付により保護者負担なし)
使用食器	強化磁器食器 (5種類程度)

