

給食だより

令和7年度 11月号

都立世田谷泉高等学校

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。バランスの良い食事や適度な運動、十分な睡眠を心がけることで、寒さに負けない丈夫な体をつくりましょう。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、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き、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」と言うことで食べるスイッチも入ります。

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、作ってくれた人たちへの「ありがとう」の気持ちが込められています。

給食紹介

～世界の料理（メキシコ）～



メキシカンライス・鶏肉のサルサソースがけ
ツナサラダ・白菜スープ・オレンジゼリー・牛乳
ピリッと辛いサルサソースがポイントです♪

～9月の行事食（重陽の節句）～



さつま芋ご飯・鯖の味噌煮
菊花和え・味噌汁・小豆ミルクゼリー
菊の花が入った和え物を作りました。

本校の給食について

実施回数	年間 約146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 HITOWA フードサービス株式会社）
給食費	1食あたり 470円（給食費負担軽減支援金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）

