

# めしあがしター No.25

\*給食委員さん、皆に伝わるように大きな声で読んでください。  
\*10月の給食目標「食品ロスを減らそう」



10月 28日 (月)		<p style="text-align: center;">がっしょうさい ふりかえきゅうじつ <b>合唱祭の振替休日</b></p>
10月 29日 (火)	<p>さんま <b>秋刀魚ごはん</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> あつや たまご <b>厚焼き玉子</b> じる <b>どさんこ汁</b></p>	<p>かわどおりちゆう きゅうしよく のこ すく た みな 川通中の給食の残りはとても少ないのは、食べてくれる皆さんのおかげで すが、きゅうしよくいん せんせいがた こえか 給食委員や先生方が声掛けをしたり、おかわりを配ってくれたりする 努力の力も大きいと思います。きゅうしよくいん きゅうしよく のこ 給食委員が給食の残りを配っているとき に「給食委員のおまえが食べろ」なんてひどいことを言う人はいませんよ ね？がっこう しゃかい は、じぶん きづいていないところで、だれか おもいを持って 動いてくれているから、よい けっか が出ていることがたくさんあります。一 人ひとりの行動が あたたかい ふんいき を作ることを わすれずに。</p>
10月 30日 (水)	<p>いわつき <b>岩槻ごはん</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> どうふ <b>豆腐の</b> やくみ <b>薬味ソース</b> あさづ <b>かぶの浅漬け</b> しる <b>みそ汁</b></p>	<p>きら 嫌いなものがきゅうしよく に出た時 どうして いますか？みなさんは、からだ ころも ずのう も、そして 味覚も 成長している 時期です。味も 繰り返して 学習して 覚えるも のです。子どもの時に いろいろな 食べ物 の 味を 体験 することで、舌の上の 味を感じる「味蓄」という部分が発達します。給食では、なるべく いろいろ な 味や 食材 を 体験 できるように 献立 を 考えて いるので、嫌いでも 一口は 味の 体験 を して みましょう！「食」だけではなく、何事も 食わず 嫌いを せ ずに 一度は 体験 してみる のは 人生 を 楽しむ コツ ですよ！</p>
10月 31日 (木)	<p><b>ツイストパン</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> <b>ハロウィン</b> <b>パンプキン</b> <b>シチュー</b> かいそう <b>海藻サラダ</b> <b>ハロウィン</b> <b>スイートパンプキン</b></p>	<p>「ハッピー ハロウィン！」ハロウィンは秋の収穫を祝うと共に、先祖の れい むか ば まじよ かそう 霊を迎え、お化けや魔女に仮装して、「トリック オア トリート（おかし をくれないといたずらするよ）」と声をかけながら、1軒ずつ家をまわ る せいよう まつ 西洋のお祭りです。また、ハロウィンといえば、かぼちゃ 「ジャック オ ランタン」ですね。今日の給食は南瓜を使った「パンプ きん しちゆう キンシチュー」と1個ずつ丁寧につく った「ハロウィンスイートパンプキン」 をめしあがれ～🍵</p>
11月 1日 (金)	<p><b>ガーリック</b> <b>トースト</b> ぎゅうにゅう <b>牛乳</b> <b>サーモンの</b> <b>マリネ</b> <b>ポトフ</b></p>	<p>ボンジュール！（フランス語でこんにちは）明日「ツール・ド・フランス さいたまクリテリウム」が、さいたま新都心駅周辺で開催されます。元々 はフランスで開かれている世界的に有名な自転車ロードレースです。それ にちなんで、今日はフランスのメニューを楽しみましょう！「サーモンの マリネ」の「マリネ」はフランス語で「漬ける」という意味です。酢など のマリネ液に漬けて込む料理です。「ポトフ」元々はフランスの家庭料理で す。フランスの味を楽しめるお店もたくさん出るので、時間がある人は世 界の自転車のスピードを見に出かけてみては？</p>