

～食事は落ち着いて、よくかんで食べましょう～

ひとごとに秋も深まってきました。11月23日は『勤労感謝の日』です。  
この日は、「勤労を尊び、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。  
おいしい食事が食べられることに感謝していただきましょう。

今月の給食目標 ～感謝して食べよう～

☆「いただきます」「ごちそうさま」と

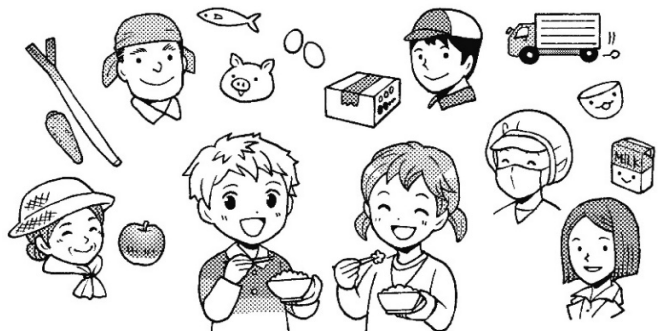
感謝の気持ちをこめてあいさつしよう。

☆食べ物を残したり、粗末にしないようにしましょう。



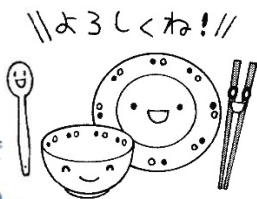
## おいしい給食に感謝！

わたしたちは、生産者の人、運んでくれる人、献立をつくる先生、調理員の人、ほかにもたくさんの人たちのおかげで給食を食べることができます。また、食べ物は生き物の命です。「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつに感謝の心を込めて、食べることが大切です。



## 食器を大切に使う

使い終わった食器やスプーンなどは大きさを向きをそろえて戻します。乱暴に扱ったり、割れたり折れたりしてしまうのでみんなで大切に使いましょう。



### 旬の地場産物に注目！

わたしはハウス育ちなの一年中いつでも食べてね！

ぼへは有産地出身！遠路はるばるやってきましたよ

ぼへは地元産の新鮮な朝とれたことずい！

旬のおいしい地域のみんなにたくさん食べてほしいな！

環境にやさしいすてきな！

かみさー！地産地消！

ありがとう！



おうちのひとといっしょにみてくださいね。



# 11月22日は和歌山ふるさと誕生日



明治4年(1871年)11月22日 和歌山、田辺、新宮の紀州3県の統合により、現在の和歌山県が誕生しました。和歌山県は、県民の皆さんが郷土を作り上げることを期する日として、11月22日を『ふるさと誕生日』として条例で定めています。(和歌山県HPより引用)

今年誕生150周年です！



農業・水産業への理解を促進するとともに、郷土愛や食に対する感謝の心を養うことを目的として、和歌山県より、県産の食材が給食に提供されます。

## おいしい和歌山の味「さば」「みかん」「ジビエ」「くじら肉」が給食に！

さば	和歌山県で一番多く水揚げされている魚で、「マサバ」という種類です。
みかん	収穫量は全国1位です！ビタミンCなど豊富に含まれ栄養もバッチリです。
ジビエ	和歌山県でとれたイノシシとシカの肉を「和歌山ジビエ」と呼んでいます。
くじら肉	たんぱく質や鉄分が豊富に含まれた栄養価の高い食材です。

11月以降に登場するのでお楽しみに♪

### ※お知らせ

11月8日から11月19日まで給食室内工事のため、市販の弁当の提供となります。