

給食だより



みんな大好き
福井市学校給食
facebook
ページ

令和6年

11月号

(毎月19日は食育の日)

★家族一緒に読みましょう★

福井市学校給食センター

秋が深まり、秋の味覚もいっそうおいしさを増す時期です。しっかり食べて、運動して、これから迎える冬の寒さに負けない元気な体づくりをしましょう。

◆「いただきます」や「ごちそうさま」の意味を知っていますか？

いただきますは、「自然の恵みや生き物の命をいただいていること」からきています。動物や植物の大切な命をいただくことへの感謝の気持ちをあらわした言葉です。



ごちそうさまは、「ご馳走様」と書きます。この馳走という字には走り回るという意味があります。「ご馳走様」は料理を用意してくれた人への感謝の気持ちをあらわした言葉です。

このように、食事のあいさつは、命ある食べ物や、収穫や調理をする人に感謝の気持ちを込めて言う言葉です。

11月は、福井市の学校給食週間があります！

福井市では、11月23日の勤労感謝の日を含む1週間を「福井市学校給食週間」としています。改めて食べ物の大切さを考え、感謝の気持ちで食べるようにしましょう。

*給食センターでは、A献立校：11/11～15、B献立校：11/25～29に実施します。

*献立日の詳細は、献立予定表でご確認ください。

地場産和食給食



- わふうにくだんご
- うらのサラダ
- あげごはん
- けんちんじる

うらのサラダに使用されるドレッシングは、福井の高校生が開発したもので、自家製の梅干し、三里浜特産のらっきょう、醤油をベースにしたヘルシーなドレッシングです。

主食は、昔から福井県民が食べている「油揚げ」を入れたあげごはんです。



地場産洋食給食

- けんさん
- しるかれいフライ
- やさいの
- ごまあぶらいため
- ごはん
- またはパン
- こしのルビー
- ミネストローネ

福井の港で水揚げされた白かれいや特産品の越のルビーを使った給食です。

自分の住む地域でとれた食べ物は、そこに住む人に優しく、新鮮で栄養たっぷりです。



ふるさと給食

- チキンソースカツ
- なたしょうきゅうりづけ
- ごはん
- さつまじる

福井のソースカツ丼は、1924年に「ヨーロッパ軒」で考案されたと言われ、現在ではご当地グルメとなっています。ごはんのにせて食べてね。

石塚左玄まるごと給食



- けんさん
- かますミンチフライ
- だいこんぼともやしの
- ソテー
- ごはん
- このやさい
- スープ

「食べ物を丸ごと食べると体によい」のおしえから、大根の根・葉、かます、大豆などを丸ごとを使った給食です。

福いいネ！ランチ



- はぶ
- たえ
- もち
- ディノケール
- ソテー
- ふくじんづけ
- むぎ
- ごはん
- うちまめ
- カレーシチュー

伝統食材「打ち豆」入りのカレーと福井市産「ディノケール」が入った色あざやかな炒め物、デザートには絹のようになめらかな「羽二重餅」を取り入れました。

給食クイズ

第1問：日本で最初に給食が始まったのはいつ？

- ①75年前
- ②135年前
- ③185年前

第2問：なぜ給食が始まったのでしょうか？

- ①食べ物が余ったから
- ②食事のマナーを学ぶため
- ③弁当を持ってこれない子どものため

◎：正解
○：不正解
《？》：不明