

1 月

給食だよ

宮城県立石巻支援学校
給食室
令和元年12月23日

今年も残すところ数日になりました。もうすぐ冬休みが始まり、まもなくねずみ年の1年がスタートします。冬休みは、年越しやお正月のごちそうの伝統料理などにもふれて、我が家の味を再発見する良い機会です。新年も元気に学校生活を送ることができるように、休み中も生活リズムを崩さないように気を付けましょう。

感謝の気持ちをもって食事をしよう！

毎日の給食ができるまでには、どんな人たちが関わっているのでしょうか？



食べ物をはこんだり
売ったりしてくれる人

心をこめて
「いただきます」



働いてくれるお家の人



米や野菜を作ってくれる人



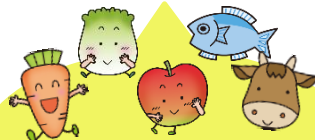
「ごちそうさまでした」



魚をとってくれる人



牛を育ててくれる人



米、野菜、肉、魚も
みんな生きていたもの



食事を作ってくれる人

給食だけでなく、毎日の食事はたくさんの方が一生懸命働いてくださることで、食べることができます。感謝の気持ちを忘れずに、給食をいただくようにしましょう。

給食週間が始まります！

学校給食週間は、学校給食に関心をよせ、感謝の心を育てる週間です。本校では「宮城・石巻の料理を味わおう」というテーマで行います。みなさんの知っている料理も登場します。よく味わって食べましょう。

- 14日(火) 石巻の料理『大平うどん』とろみのある汁に、具がたくさんのおうどんです。
- 15日(水) 給食感謝の会 感謝の気持ちを持っていただきましょう。
- 16日(木) 宮城県の料理『油麴丼』宮城県の特産品「油麴」を卵でとじた丼物です。
『仙台風芋煮』芋煮に豚肉を入れ、みそ仕立てで作ります。
- 17日(金) 宮城県の料理『手作りはっと汁』小麦粉を練ってつくる「はっと」を入れた汁物です。
- 20日(月) 石巻の料理『石巻おでん』石巻産の練り物が入り、サバだしがベースのおでんです。



1月の給食目標

○給食の仕事に携わっている多くの人々に感謝し、
食べ残さないようにしましょう。