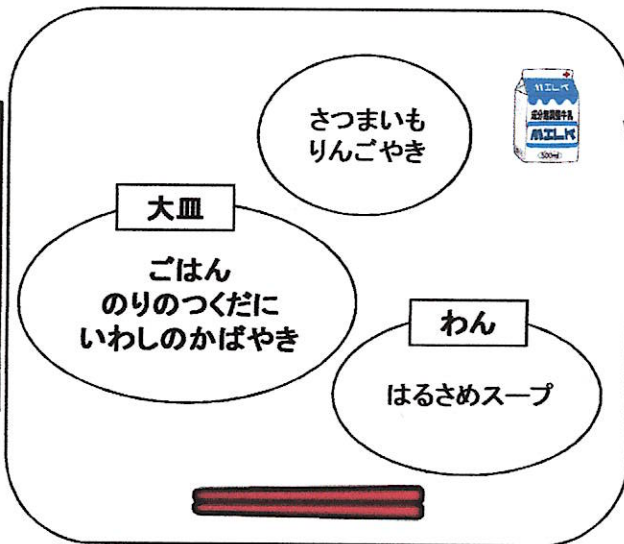
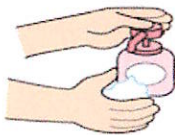


ランチタイムだより



【今日のもりつけ】

トイレの後、給食を食べる前には必ず手を洗いましょう。



もりつけの見本と同じように、食器を置いてみよう。食事のマナーは、食器のセットからはじまるよ。給食は頭で、考えながら心でも食べて下さいね。



☆担任の先生へ☆
食器の置き方はこのランチタイムだよりの通りに置いて下さい。食器の置き方も大切な食事マナーのひとつになります。



今日の献立
11月8日(火)

(主食)ごはん+のりのつくだ煮 (主菜)いわしのかば焼き
(汁物)春雨スープ (デザート)さつまいもりんご焼き 牛乳

今日は、千葉県産の食材をたくさん使った「千産千消デー」です。

お米・いわし・のり・とり肉・牛乳・にんじん・さつまいもなど、新鮮なものを使っています。

つくだ煮の「のり」は、市川市のすぐ近く、船橋市の「三番瀬」でとれたものです。

のりは、11月から3月の朝早くに、漁師さんたちが「のり摘み」をして持ち帰ります。

そしてゴミを取りのぞいてから、きれいに洗って加工されます。

市川市ものりの産地であり、今は5軒の漁師さんが頑張ってくれているそうです。

明治時代の行徳地域では、「のり」より「塩」を作るように言われたため、漁場を持つことができませんでした。浦安や船橋で場所を借りていたため、たくさん作れるようになったのは戦後のことでした。

給食に使われている食材は、千葉県の新鮮なものが多いです。

作ってくれている人たちに「ありがとう」の気持ちをもって、いただきましょう！！