

給食だより

11月号

令和5年10月30日

渋谷区立渋谷本町学園

統括校長 清野 正

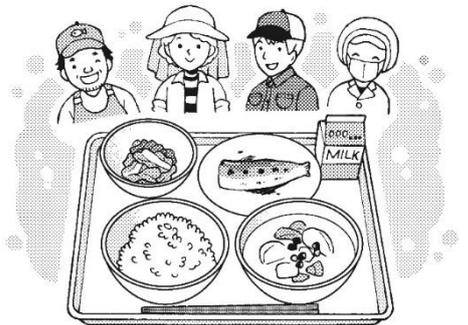
栄養士 甲斐 悠、秋本 美澄

11月23日は勤労感謝の日です。この日は、「勤労をたっ**と**び、生産を祝**い**、国民がたが**い**に感謝しあ**う**」日とされています。感謝の気持ちをもって食事をしましょう。

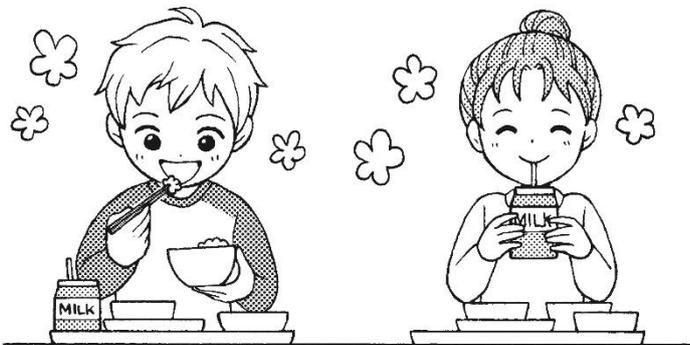
給食は多くの人に支えられています！

給食がわたしたちのところに届くまでに、多くの人がかかわっています。魚を取ったり、豚や鳥などを育てたり、米や野菜などをつくったりする人、食べ物を運んだり売ったりする人、給食の献立を考える人、献立をもとに給食をつくる人などなど。

これらの人たちの苦労や努力に支えられて、わたしたちは給食を食べることができます。



感謝の気持ちを込めて残さず食べよう



食事は、食にかかわる人たちだけではなく、自然の恩恵のう**え**に成り立**っ**ています。食べ切れずに残すと、そのまま捨てられて、食べ物や**労**力が無駄になってしまいます。食べ切れる量を盛りつけてもら**い**、残さず食べるようにしま**し**ょう。

ユネスコ無形文化遺産 和食；日本人の伝統的な食文化 登録から10年

2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で10年です。和食は、多様で新鮮な食材を使い、一汁三菜を基本として栄養バランスがよく、食事の場における「自然の美しさ」の表現や年中行事・人生儀礼との密接な結びつきがあります。11月24日の「和食の日」には、和食のよさについて考えてみませんか。

