

平成 30 年 11 月

宝立小中学校

1~6年生用



毎日の食事をいただけることに感謝**を**

養事は、『食べられるのがあたりまえ』ではありません。 たくさんの<u>人</u>や<u>いのち</u>のおかげで、わたしたちは食事を 食べることができています。

食べられることに"感謝・ありがとう"のきもちをもって、 残さずに、大切にいただきましょう。

~みんなの食事をささえてくれているひとたち~

- ◎お店に運んでくれる人
- ◎食べ物をうってくれるお店(スーパーなど)の人
- ◎調理してくれる人(おうちの人・調理員さんなど)





人・いのちへの感謝のことば

いただきます)と(ごちそうさま)は日本人の心





★★★ ごはんのときには、おうちでも、学校でも、お店でも、どこでも tolde をこめて言いましょう ★★★

もう一歩蓮んで・・・

チャレンジノ

米一つぶまで 残さないで たべてみよう



★おうちのかたへ★

家でも、時々「米一粒、きゅうり 1 枚も残さず食べようね」と声をかけてあげてください。

そして、出来ていたら**褒めてあげて**ください!



給食だより

平成 30 年 11 月

宝立小中学校

7~9年生用

11月の給食目標 感謝して食べよう!!

10人いたら1~2人

これは、世界中で毎日十分な食事が食べられない人の割合です。 世界中では、全員が食べられるだけの食料が生産されているのに 食べられない人が8億 1500 万人いるというから驚きです。

苦手だから、満腹で食べられないから、賞味期限が切れてしまったから…と残したり、捨てたりしてしまう食べ物で、飢餓から救われる人がいるということです。

バイキング(取り放題)のときは?

買い物をするときは?



「食べ物を粗末にしないために、自分たちにできること」はどんなことでしょうか?

11/24は 和食の日 です。

日本の和食は、無形文化遺産です。 世界からも注目される和食の魅力とは・・・!?



豊かな食材をいかしている

海・里・山で、四季にあわせてとれる豊富な 食材を使った料理があるのが魅力です。



4

和食

4 つの「すばらしさ」

世界も注目!

季節感のある食事

旬のものを使った料理が作られるため、食事から季節感を感じることができるのも魅力。









行事と結びついた食文化

健康によい食事の形

ご飯と汁、おかずの「一汁三菜」スタイルは、

自然と栄養素のバランスが良くなります。

おせちやお月見、あえのことなど、行事と 結びついた食文化が生まれました。





和食の文化は、自然と強く結びついて発展してきました。食べ物は自然からの恵みだからこそ、自然 に感謝し、恵みの食材を無駄にしないように、食材の持ち味を生かすにはどうしたらいいか、と生まれた工夫がたくさんあります。

料理のレシピ(形)だけでなく、マナーや行事の由来を知って、感謝や他者を思いやる『こころ』も 未来に伝えていきたいですね。