

11月給食だより



今月の目標：感謝して食べよう

11月23日は、働いている人に感謝の気持ちを持つ「勤労感謝の日」です。

例えば、皆さんが毎日食べている給食が作られるまでには、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを持って、給食をいただきましょう。

給食ができるまでにどんな人たちが働いてくれているか紹介します！

- ・献立を考える人：栄養士は栄養、おいしさ、満足感、季節、彩り、会計など多くのことを考えて作ります。
- ・食材を作る人：野菜やお米を作る農家さん。豆腐を手作りしてくれるお豆腐屋さん。お肉屋さんやお魚屋さん。肉や魚を給食で使う大きさに切って届けてくれます。
- ・食材を運ぶ人：朝早くから給食室まで食材を届けてくれます。

●ここから調理員さんが大活躍！

- ① 野菜は大勢の調理員さんが包丁を使って、手作業で食べやすい大きさに切っていきます。
肉や魚は味が染み込むように、下味をつけます。
- ② 大きなお鍋やオーブンをを使って、煮たり、焼いたりしておいしい給食に仕上げっていきます。
- ③ 出来上がった給食は、校長先生が検食をしてくれます。検食とは、皆さんが食べる前に安全かどうか、チェックするお仕事です。
- ④ 調理員さんが給食をクラスの近くまで届けています。
- ⑤ 皆さんがおいしく食べた食器や食缶を回収し、1枚1枚、丁寧に手作業で洗っていきます。

★皆さんの「おいしかった～」の声を聞いて、元気をもらいます。★

給食がおいしくできるまでには、いろいろな人が関わっています。命をいただく意味で食べ物に感謝の気持ちを持つことは大切です。そして、給食を作ってくれているたくさんの人にも感謝の気持ちを伝えられるといいですね。

令和7年11月号
都立墨田特別支援学校
校長 深谷 純一
栄養士 今木 美来



給食室で働く調理員さん



10月の給食紹介★ X でも配信中★

10月17日（金）

牛乳・さつま芋ごはん・鶏肉の照り焼き
ごぼうの甘辛煮・野菜のしらす和え・豆腐と青菜のみそ汁



旬のさつま芋を使った
さつま芋ごはん！