的給食電より



様が深まり、凸が暮れるのもずいぶん草くなりました。 朝晩の冷え込みなど、これから竹筒の気温の変化が大きくなってきます。 毎日のうがい・手洗い・部屋の換気などをまめに行い、3食のバランスのとれた食事をこころがけましょう。

感謝の気持ちをもって食べましょう

11月23日は勤労感謝の日です。毎日、私たちが食事をするかげには、多くの人たちの働きや協力があります。食べものを作ってくれる人や食べることができることに感謝しましょう。

食事のあいさつってどんな意味があるの?





かかわった人や命への感謝が込められているよ

食べ物はもともと生きた動物や しば物の命です。その命をいただく ことへの感謝が込められています。

漢字で「ご馳走さま」と書き、食 事を開意するために駆け回ってく れてありがとうという意味です。



604140060414006041400604140060414006041400



11月24日は、「和食の日」

世界に誇れる和食文化

2013年に「和賞: 白本人の法統的な食文化-正月を例として一はユネスコ無形文化遺産に登録されました。その特徴を若の表で紹介します。無形文化とは、自に見える形では残らないため、わたい、たちが白々の食生活を通じてないたちが白々の食生活を通じて、ことが重要です。

和食の特徴



和食の基本「だし」

「日本のだしは、お吸い物やみそれ、野菜の煮物などの和賞のベースになります。さまざまなおいしい和賞でだしを味わいましょう。





11月29日は、「ぐんま・すき焼きの日」

解集県は、2014年に「すき焼き応援県」を管管しました。解集県には半や籐など上質な肉、生産量日本一のこんにゃくがあります。そして、下仁田ねぎや、しいたけ、しゅんぎく、はくさいなどおいしい野菜があるので、すき焼きの具在すべてがそろう「すき焼き自給率100%」の県です。











