



# 11月給食だより



今月の目標「感謝して食べよう」

11月23日は勤労感謝の日です。

「勤労感謝の日」は、「勤労をたっび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみましょう。

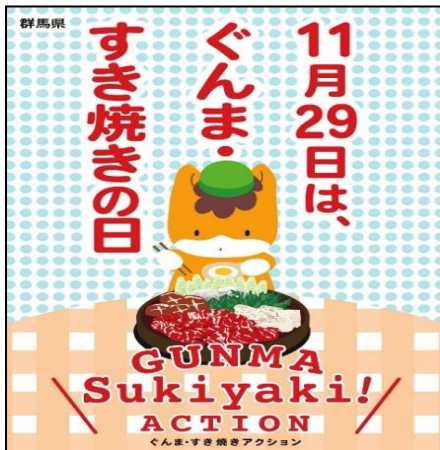
わたしたちの食事、多くの人がかかわって支えられ、命をいただくことで成り立っています。残すのは命を粗末にすることです。感謝をこめて残さずに食べましょう。

## 感謝をこめて「いただきます!」「ごちそうさま!」

食事のあいさつには、食べ物をいただくことや、食事を作るためにかかわった人たちへの感謝の気持ちが込められています。心を込めてあいさつをしましょう。



感謝を込めて  
残さず食べよう!



群馬県は、「上州和牛」、生産量全国1位の「こんにゃく」、全国的に知名度の高い「下仁田ねぎ」、「生しいたけ」「しゅんぎく」など、「すき焼き」に必要な食材を全て県産でそろえることができる「すき焼き自給率100%」の県です。そこで、群馬県が誇る「究極のおもてなし料理」として全国、そして海外にも広めていくために11月29日を「ぐんま・すき焼きの日」と制定しました。

## 【いせさきふるさと給食】

- ・ごはん(ミルクシーゼリー)
- ・牛乳
- ・伊勢崎にらメンチ
- ・ごぼうと鶏肉の煮物
- ・かきたま汁



伊勢崎市は、ごぼうの産地です。「ごぼうと鶏肉の煮物」は伊勢崎産の「甘久郎ごぼう」を使います。鶏肉、ごぼう、さといも、にんじん、こんにゃく、砂糖、しょうゆ、酒、みりんを使って作る煮物です。