

ランチタイム

11月
津島市教職員会
栄養教諭・学校栄養職員部会

かんしゃ た 感謝して食べよう!

11月23日は勤労感謝の日です。もとは『新嘗祭』と呼ばれる祭日で、秋の実りを神様に感謝する日でした。食事ができることに感謝をし、味わって食べられるとよいですね。

なぜ、食事のあいさつをするの？

食事の前には「いただきます」、食事の後には「ごちそうさま」と言いますね。このあいさつには、どのような意味がこめられているか知っていますか。意味を理解して、心をこめてあいさつをしましょう。

いただきます！



ごちそうさま！



「いただきます」という言葉には、
“動物や植物の命、自然の恵みを粗末にしません”という意味がこめられています。

また、食事に関わってくれた多くの人々に対する感謝も表しています。



「駒走」とは、走り回るという意味があります。昔はお客様がくると、食べ物を海や山まで探しに行かなければなりませんでした。

「ごちそうさま」は、“私のために走り回ってくれてありがとう”という意味がこめられています。

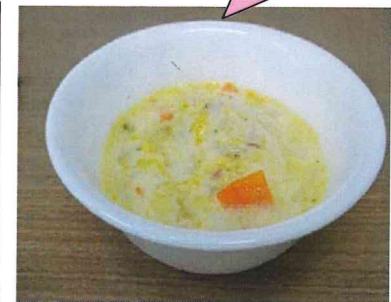


きゅうしょく 給食レシピ紹介



とうにゅう 豆乳スープ

朝食にもおすすめ！



★材料 (4人分)

・ベーコン	40g	・マカロニ	10g
・じゃがいも	中1個	・豆乳	200ml
・にんじん	1/4本	・コンソメ	小さじ1
・はくさい	葉1枚	・薄口しょうゆ	小さじ1
・パセリ	少々	・塩・こしょう	少々
		・水	100ml

★作り方

- ① ベーコンは5mm幅の短冊切り、じゃがいもは角切り、にんじんはいちょう切り、はくさいは2cm幅のざく切り、パセリはみじん切りにする。
- ② マカロニは下ゆでしておく。
- ③ 水の入った鍋に、にんじん、じゃがいもを入れて強火にかけ、やわらかくなったらベーコン、はくさいを加える。
- ④ ②のマカロニと、コンソメ、薄口しょうゆを入れ、豆乳を加える。
- ⑤ 最後にパセリを入れて、塩、こしょうで味を調えて、完成。

イート Eat イングリッシュ



今月は、食事のあいさつについて紹介します。

Looks delicious.

ルクス

デリシャス

Let's eat!

レツツイト

「いただきます」

英語の意味は「おいしそうだね、食べよう」となります。「いただきます」の意味にそのまま当てはまるあいさつはありませんが、家庭によっては、神様に感謝のお祈りをしてから食べるところもあります。

Thank you

タンキュー

for the delicious meal.

フォダ

デリシャス

ミィウ

