

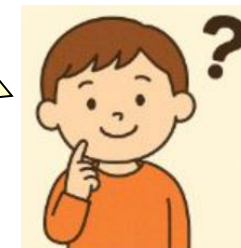
# ぱくぱくだより



## 11月

令和7年 11月5日  
がっ 京都市立新町小学校  
校長 岸本 直樹  
栄養教諭 東 美里

がっ にち きんろうかんしゃ ひ  
11月23日は、「勤労感謝の日」ですね！  
ひ  
どんな日なのでしょう？



# 食べ物と働く人へありがとう

「勤労感謝の日」は、元々は「新嘗祭(にいなめさい)」という、収穫を神様に感謝する行事が由来だそうです。現在では、「働く人すべてに感謝する日」とされています。給食に使われている食材も、たくさんの人の手によって育てられ、運ばれ、調理されて、みなさんの元に届いています。給食ができるまでに、どんな人たちが関わっているのでしょうか。



きゅうしよくとうばん  
給食当番

きゅうしよく よう い  
クラスのみんなの給食の用意をします。



きゅうしよくちよう り いん  
給食調理員

あんぜん えいせいとき きゅうしよく つく  
安全に衛生的に、給食を作ります。8時30分から調理を始めています。



きゅうしよく  
給食をいただきます！



りよう し のう か らくのう  
漁師や農家、酪農などの方々

わたしたちが食べるすべての食べ物には、多くの人たちが関わっています。安全でおいしい食べ物になるように、努力されています。



えいようきよう ゆ  
栄養教諭

せいちよう き ひつよう えいよう  
成長期に必要な栄養がとれるように献立を考えています。旬の食材や京都の食材も取り入れるようにしています。



はこ かた  
トラックで運ぶ方

や さい にく まいあさ じ  
野菜やお肉などは、毎朝6時くらいに新町小学校に届けられます。野菜は、30 kg くらいあります。

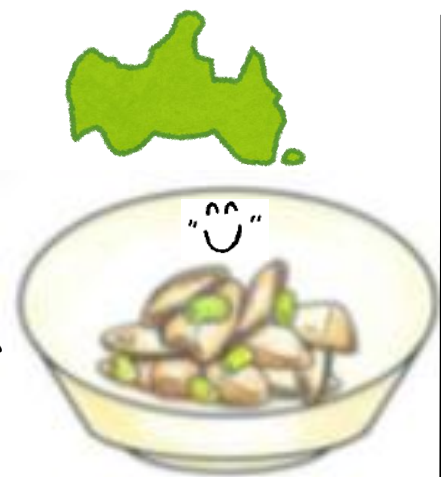
ほかにもたくさんの人たちが給食のために関わっています。感謝の気持ちを込めて、「いただきます」「ごちそうさま」を言えるとすてきですね。



# 新<sup>しん</sup>こんだて

## チキンチキンごぼう

山口県の給食から生まれた献立です。  
揚げた鶏肉とごぼう・蒸したえだ豆を砂糖・しょうゆのたれにからめています。



秋が旬のごぼうのシャキシャキとした食感を楽しみましょう。

# なごみこんだて

11月21日(金)

## さつまいもの梅尾煮

さつまいもを砂糖で煮た料理で、京都市右京区の「梅尾」という地域にある高山寺で生まれました。



旬のさつまいもがあまくておいしいですよ。

スチームコンベクション  
オーブンで作ります。



# 給食感謝

## てづく手作りのヒレカツ

11月19日(水)



4人の調理員さんで450人分のお肉に衣をつけます。  
手作りのおいしさを感じてもらえると嬉しいです。

給食ができるまでにはたくさんの方がかわっています。食事のあいさつや食べ方で感謝の気持ちを伝えられるといいですね。  
給食の感想のお手紙も待っています。



# 保護者のみなさまへ

- 【お知らせ】
- 11月7日(金) おさつコッペパンに変更
  - 11月11日(火) 4年生 疎水見学のため給食欠食 (持ち帰り給食を実施します)
  - 11月12日(水) 1・2年生 校外学習のため給食欠食 (持ち帰り給食を実施します)
  - 11月27日(木) 6年生 中学校給食体験 (給食費を充当します)