

「親も深まり、 
朝晩が冷え込む季節になりました。だんだんと愛が近づき襲くなってくると、 
韓起きることがつらくなり、 時間に追われがちになります。こういう時こそ 『心と時間』に余裕をもって起きるようにしましょう。 そして 温かい朝ごはんをしっかりと養べて、 元気に登録しましょう。

#### こころ こ <u>心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」を言おう!</u>

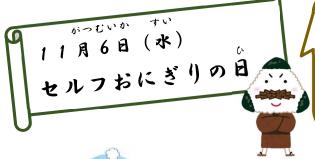


## 11前23首は 勤労感謝の日

勤労懲謝の当は『勤労をたっとび、生産を 祝い、国党たがいに懲謝しあう』 当とされて います。

窓にちが毎日、愛堂でおいしい後事をとることができるのは、後報を育てたり、 収穫したり、踵んだり、調理したりとたくさんの人たちが働いてくれるからなのです。 に だけではなく、 愛やお店でも後事をするときは感謝の気持ちをこめて「いただきます」と「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。

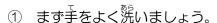




おにぎりの台に向けて整後の時間に自分でおにぎりをにぎる『セルフおにぎりの台』が11月6日(水)にあります。おにぎりを作る順番を覺えておきましょう。

※6日は通常の豁後が出ますので、家から持ってくる ものはありません。







② お茶碗によそったごはんを袋に入れま す。



③ 臭(カマスの西京漬け)をくずしてごはんの真ん中に入れます。



④ やけどに<u>望</u>しながら、袋のままにぎ りましょう。



⑤ おにぎりの形ができたら、袋から出して、のりを養いてできあがり!



ごはんの量は中学年が約170gで 両手のひらに軽く1株分です。

ごはん以外は通常の豁後が出ますので、 量は自分で調整しながらにぎってみましょう。

※14日はごはんが出ませんので、 各自おにぎりを持ってきてください。

# メボメボメボメ 給食通信



#### 10月8日 4年2組 リクエスト献立



- キャラメルあげパン
- ぎゅうにゅう牛 到.
- ・チキンピカタ
- ゆで野菜
- 野菜スープ
- ・ラ フランスゼリー



#### 10月24日 まごころ会食

ご多様の学, ご出席いただきありがとうございました。 新やかな雰囲気の学で食べる 論 食は 字どもたちにとってよい思い出になったと思います。



### 10月29日 おはなし給食

「ラチとらいおん」(ハンガリーの絵本)より ハンガリー料理 「グヤーシュ」





グヤーシュは, パプリカを使っ たスープです。

- 朝焼きパン
- ・ブルーベリージャム
- 牛 乳
- ・コールスロー
- ・グヤーシュ

ミネストローネのようなトマトのスープを ベースにして、パプリカとパプリカパウダーを がえてハンガリー嵐にしました。

パプリカの蓍りが 外国風の味わいです。

#### 10月31日 ハロウィン献立曲



- ・麦気りごはん
- \* 生乳
- かぼちゃ塑

ハンバーグ

- ・ナムル
- ・ワンタンスープ
- ・パンプキンババロア

## 食事のマナー週間(10/17~10/31)

きゅうしょくいいん きゅうしょく じかん かくきょうしつ 給 食 委員が給 食 の時間に各 教室に ほうもん 訪問し、マナーについてお話をしました。



