

# 給食だより

令和5年11月号

都立品川特別支援学校  
校長 松井 栄人



**11月23日「勤労感謝の日」に関連づけて・・・**

**給食が出来るまでには、どのような人が働いているのでしょうか？  
ほんの一部を紹介します。**



お米を作る人

献立を作る栄養士の他に・・・



給食を作る調理員さん



野菜・果物を作る人

この他に、

豚や鶏を育てる人、パン屋さん、牛乳屋さん、八百屋さん、肉や魚を扱う業者さん、豆腐屋さん、配送してくれる人等たくさんの人々が携わってくれています。



**給食一食分だけでもたくさんの人達によって作られています。  
食べ物を大切にして、苦手なものも頑張ってお食べみましょうね！**



## 今月の献立から



### 9日 豚肉と大根のべっこう煮

「べっこう」とは、「金色に近い色の、亀の甲羅」のことです。その種類の亀は、透き通った感じの、きれいな甲羅を持っています。高級品としても有名です。

大根をよく煮込み、「だし」や「しょうゆ」が染み込んだ様子を、この「べっこう」に例えてこの名前が付けました。寒い季節は、大根も旬を迎え、このような煮込み料理がより一層おいしくなります。

### 13日 まいたけごはん

「舞茸」には、そのおいしさから、野山で見つけると踊りだしたくなるという意味と、きのこのふちの部分がひらひらと広がっているのが踊っているように見えるという、2種類の意味があるようです。香りや歯ざわりがよく、どんな料理にも合うきのこです。今が旬なので、より一層おいしいですよ♪