

給食だより

11月



感謝の気持ちでいただきましょう！

今月は23日に「勤労感謝の日」があります。農業、漁業、畜産業などに関わっている人や配送をしたり食事を作ったりする人たちなど、いろいろな人びとのおかげで、毎日食事をすることができます。

また、四季がある日本は、一年を通しておいしい食べ物がたくさんあります。いろいろなものが食べられることに感謝の気持ちを持っていただきましょう。

想像してみよう！ 給食を支える人びと

毎日の給食は、たくさんの人たちの手によって支えられ、作られています。どんな人たちが関わっているでしょうか。



残さずに食べることで、好き嫌いをしないこと、食器をていねいに扱うことも給食を作ってくれる人たちに感謝することになります。食材の「命」に向けた感謝と食べられるように手をかけてくれた人々への感謝の言葉である「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつも気持ちを込めて言ってみましょう。

世界に誇れる和食文化

2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化-正月を例として-」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。その特徴を右の表で紹介합니다。無形文化とは、目に見える形では残らないため、わたしたちが日々の食生活を通じて未来へと伝えていくことが重要です。

和食の特徴

①多様な新鮮な食材と素材の味わいを活用 	②バランスがよく、健康的な食生活
③自然の美しさの表現 	④年中行事との関わり



いいにほんしょく

11月24日は「和食の日」

～11月は千産千消月間です～

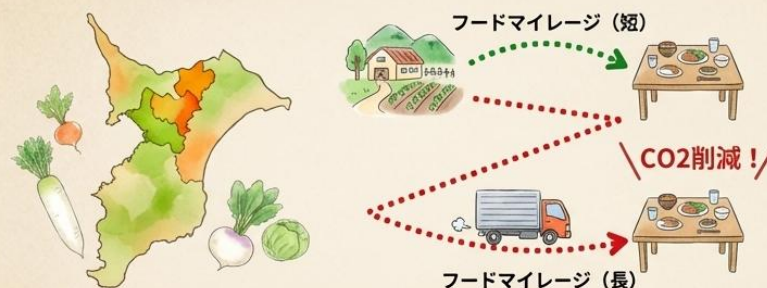
本校では「千産千消デー」を11月17日として、我孫子産の米や野菜、千葉県産の食材も多く使う給食です。地産地消と旬の料理で食環境や生産者への感謝を考える給食です。



地産地消のメリット

- 身近な場所から新鮮な農林水産物を購入できる
- 容器包装を簡素化できる
- 安心感・親近感があること
- 輸送時間、輸送費用を抑えることができる
- 食料自給率が上昇する○地域の食材や食文化への理解が広がる

【11月】千産千消月間！ 地域を支えるSDGsな選択



11月は「千産千消（千葉県産を千葉県で消費する）」月間です。地元でとれた野菜を地元で食べることは、トラックなどで運ぶ距離が短くなるため、CO2を減らし環境を守ること（フードマイレージの削減）につながります。買い物の時に「我孫子産」を選ぶだけで、実は立派なSDGs！地域農業を支え、地球にも優しいおいしい選択を始めてみませんか？



今月の我孫子産野菜

大根、かぶ、白菜。冬に向けて甘みを増す千葉・我孫子の野菜たちが勢ぞろいします。



【千葉の恵みレシピ】 さつまいもと野菜の甘辛煮

千葉県が誇るホクホクのさつまいもは、甘い味付けもぴったり。季節の野菜と合わせて味わってみましょう

