

11月

給食だより

令和5年10月30日
千葉市立金沢小学校

11月23日は勤労感謝の日です。みなさんが毎日食べている給食には、地域の食材が多く使われています。その食材を育てる人や運ぶ人、調理する人など、いろいろな人たちによって給食は支えられています。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。



地産地消

地域でとれた食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。

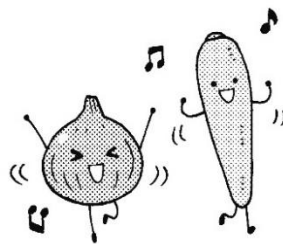
千葉県では地産地消を千葉県の「千」にかけて「千産千消」とよんでいます。

新鮮でおいしい地域の食材を積極的に食べましょう。

地産地消のよいところ

新鮮で安心

生産地が近く、つくっている人や場所がわかるので、新鮮で安心な食べ物が手に入ります。



地域の活性化

地域でつくられたものを買うと、その地域の経済を活性化させ、生産者を応援することができます。



環境によい

輸送距離が短いので使う燃料が少なく、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出も減ります。



11月は給食でも千葉県でとれた食材をたくさん使います!

8日(水) 千葉市産こまつなのおひたし

10日(金) 千葉県産焼きのり

15日(水) 千葉市産キャベツとベーコンのペペロンチーノ

16日(木) 千産千消デー: 米、牛乳、いわし、豚肉、大根、小松菜、人参、さつまいも、海苔など

食事のあいさつってどんな意味があるの？



かかわった人や命への感謝が込められているよ

いただきます

食べ物はもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま

漢字で「ご馳走さま」と書き、食事を用心するために駆け回ってくださりありがとうございますという意味です。

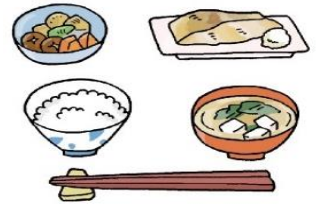
学校給食は 多くの人がかかわっています

学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食をつくれます。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。このように多くの人のおかげで、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



11月24日は和食の日

11月24日は「いい日本食」「和食の日」です。和食は、自然の恵みを生かす日本の食文化として、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。和食は、一汁三菜を基本とした栄養バランスの良い食事です。自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深く関わっています。日本の大切な食文化を未来に伝えていきましょう。



第5期(10月分)の学校費の引き落としは11月27日(月)です。

前日までに口座残高の確認をお願いします。

引き落としができない場合は、12月15日(金)に再振替を行います。

給食で主に使用している食材の産地(9月25日～10月26日)

種類	産地	種類	産地	種類	産地
牛乳	千葉市	大豆	千葉県	たまねぎ	北海道
米	千葉県	じゃがいも	北海道	だいこん	北海道、青森県
パン	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	さつまいも	千葉県、茨城県	長ねぎ	青森県
		こまつな	千葉県、茨城県	ごぼう	青森県
		れんこん	千葉県	はくさい	長野県
豚肉	千葉県	キャベツ	群馬県	みかん	愛媛県、熊本県
鶏肉	千葉県	にんじん	北海道	りんご	青森県