

11月 給食だより

11月号
流山市立
江戸川台小学校



秋も深まって肌寒くなってきました。温かい料理が、おいしい季節です。
例えば鍋料理の材料を買う時に、この食べ物は「どこで誰が作ったものなのか?」「国内産か?」「輸入なのか?」気にかけてことがありますか。
日本は、多くの食材を外国から輸入しています。



日本の食料自給率は、38%! (令和5年度)
食料自給率って知っていますか。日本人が食べている食料のうち、どのくらいが国内産で賄えるかを表す割合です。(カロリーベース) 令和5年の農林水産省の調査では、食料自給率は38%になってしまいました。日本の食料事情は、60%以上を外国からの輸入に頼っています。少しでも自給率をアップさせたいですね。



ちさんちしょうげっかん 地産地消月間!



☆11月の給食は、千葉県産、流山産の食材をできるだけ多く使う地産地消月間です。千葉県では「千産千消」としてピーアールしています。

☆地産地消は、千葉県で育てた農産物を千葉県の人に食べてもらうための活動です。地元産は、新鮮でおいしく、地元の農家さんが育てたものは、安心です。

千葉県産・流山産を使った給食です。

【流山産】米・小松菜
【千葉県産】牛乳・さつまいも・かぶ・にんじん・マッシュルーム
【チーバくん賞】チーバくんシチューには、赤・黄・緑の小さなチーバくんを入れています。引き当てた人にチーバくん賞が授与されます。



カラフルピラフ 牛乳 チーバくんシチュー
流山産小松菜のサラダ ちばにんじんゼリー

11月の行事

【11月15日は、七五三の日】

七五三は、7歳、5歳、3歳の子ども達の成長を祝う年中行事です。神社やお寺に「七五三詣り」をして、神様に感謝し祈願します。この日は、お祝いなので、お赤飯を炊き、我が子の健康と長寿を願い、縁起物の細長い「千歳飴」を持たせます。

【11月24日は、和食の日】

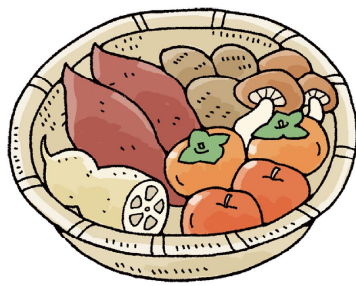
和食の日は、平成25年に和食が「ユネスコ無形文化遺産」に登録された記念日です。世界が認めた和食＝日本の食文化です。和食は、多様で豊かな自然が育んだ伝統的な日本人の食文化です。お祖母ちゃんからお母さんへ。そして子ども達へと、これからも大切に伝えていきたいものです。

食料自給率 アップ大作戦

食料自給率を上げるためにできることは、旬の食材や地元でとれる食材を食べたり、ごはん中心のバランスのよい食事をしたり、食べ残しを減らしたりすることです。できることから取り組んでみましょう。



1 旬の食材を食べよう



2 地元でとれる食材を食べよう



3 ごはん中心のバランスのよい食事をしよう



4 食べ残しを減らそう

