

11月 給食だより

11月号
流山市立
江戸川台小学校



いつの間にか秋も深まって、校庭の銀杏も色づいてきました。
収穫の秋です。千葉県や流山市でも色々なものが、収穫されています。
11月の給食で、「地産地消月間」を実施しています。千葉県では、「千産千消」と書き換えて千葉県産の農産物をピーアールしています。



日本の食料自給率は、37%! (令和2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2年の農林水産省の調査では、食料自給率は37%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。そのためにも、地産地消が大きな役割を果たしています。いつもの買い物で地元の食材を選んでみませんか。

地域の食べ物を食べよう地産地消

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。



千葉県で作られたものを買うと、千葉県の経済が活性化されて元気になります。生産者を応援できます。



輸送距離が短いので燃料も省エネ。地球に、やさしい。



地産地消月間!

給食の牛乳は、千葉県で育った乳牛の牛乳です。
パンには、千葉県産の小麦粉や米粉が使われています。



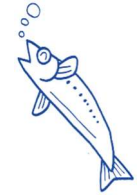
給食でも地元の食材を使っています。11月は、地産地消月間を実施しています。

が 苺 の

お米やもち米は、流山産を使っています。



千葉県産のさつまいも、人参大豆も使います。
海産物では、のり、ひじき、いわしなども使います。



野菜も地元野菜を使っています。小松菜、わけぎ、生椎茸は、流山産を使っています。
シャキシャキした歯ごたえの小松菜、香りの良いわけぎ(青ネギ)、肉厚な生椎茸です。



『11月24日は和食の日』

【11月24日→11=「いい」、24=「日本食」という語呂合わせ】
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として定められた日です。世界が認めた和食は、日本の食文化です。日本は、多様で豊かな自然に恵まれ、地域ごとに新鮮な食材が手に入ります。旨味に富んだ「だし」を使い、味噌や醤油などの発酵食品も受け継がれてきました。伝統的な日本の食文化を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。

