

給食だより

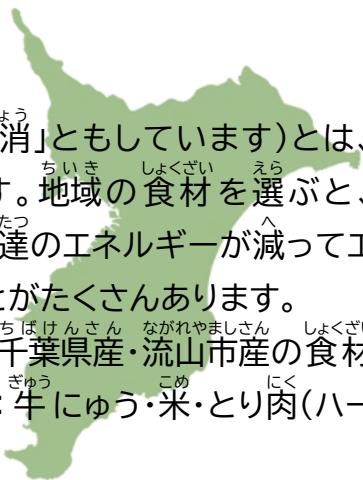
令和7年度 11月号
流山市立おおぐろの森小学校

ひ日に日に秋も深まり、朝夕の冷え込みが身にしみる時季となりました。季節の変わり目は気温の変化などから体調をくずしやすくなります。毎日の生活習慣から、かぜに負けないじょうぶな体作りをしましょう。

11月は“地産地消月間”です！

「地産地消」(千葉県では千葉の“千”をとって「千産千消」ともしています)とは、地域で生産したものを地域で消費するという意味です。地域の食材を選べば、「生産者の顔が見えて安心！」「採れたてで新せん！」「配達のエネルギーが減って工コ！」「地域の生産者を応援できる！」など、うれしいことがたくさんあります。

11月17日(月)には、「千産千消こんだて」として、特に千葉県産・流山市産の食材を多く使用した給食も予定しています。(使用予定食材:牛にゅう・米・とり肉(ハーブドリ)・白菜・小松菜)



“おはなし給食”を行います！

10月27日(月)から11月9日(日)は、「読書週間」です。

給食では、物語の中に出でた料理を実際に作る「おはなし給食」を行います。今回は、「こまつさんのシチュー(寺村輝夫・作／岡本颯子・絵)」に登場する「カラシガ」というスープです。一体、どのような料理なのでしょうか？お楽しみに！

【あらすじ】かわいい花屋のおくさんの「こまつさん」が、おいしい料理作りにちようせんするシリーズ作品です。このお話では、こまつさんの前にあらわれたふしぎな男の子が、「たんじょう曰、おめでとう。」といって、アフリカのシチューを作りはじめます。



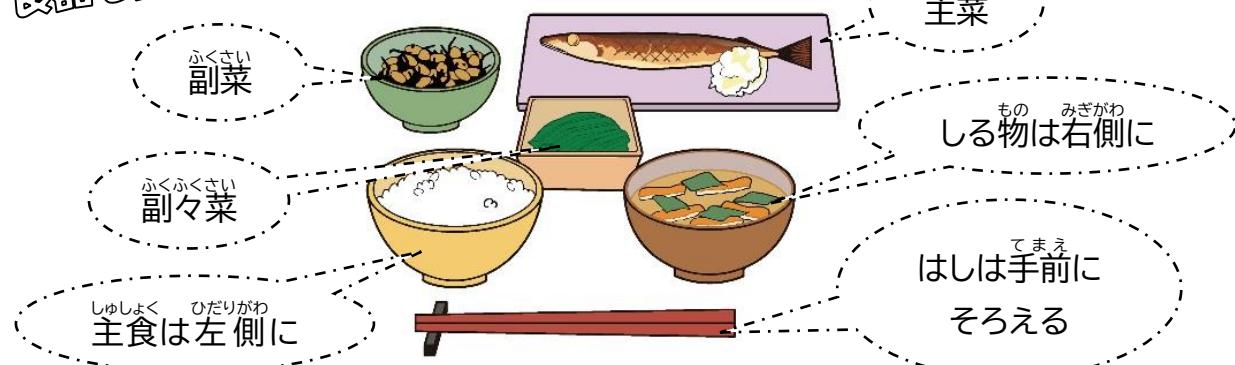
和食のよいところ

平成25年12月、「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。これを受けて、11月24日(いにほんしきのひ)日本食とのごろ合わせ)が「和食の日」とされています。
給食では、和食のよさを子どもたちに伝えるために、こんだてに和食を多く取り入れています。だしの風味や食材そのもののうま味を活かした料理のほか、旬の食材や行事食、郷土料理なども積極的に取り入れています。



いいにほんしきのひ
11月24日は
「和食の日」

食品を正しくおこう！



11月23日は 「勤労感謝の日」 毎日の食事に感謝を



「いただきます」と 「ごちそうさま」

短いけれど大切な感謝の言葉です。肉や魚、野菜、果物など、すべての食べ物には命があり、それらをいただいて私たちの命にしています。また、みんなの目の前に料理が並ぶまでにも、食材を作る人、配達する人、料理を作る人、配膳をする人など、多くの人が関わっています。
ぜひ心をこめて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしましょう。