

# 給食だより



令和6年  
11月号

毎月19日は食育の日

流山市立おおたかの森小中学校

地元でとれた物を地元で消費することを「地産地消」といいますが、千葉県では千葉の「ち」にかけて「千産千消」とし、さまざまな取り組みが行われています。特に、11月は千葉県産の旬の食材がたくさん出回ることから、「ちばを食べよう！ちばの食育月間」と定められています。地産地消は、安心安全で新鮮な食材が食べられるだけでなく、食糧自給率の向上にもつながります。地域で作られている食材について、ぜひご家庭でも話題にしてみたいかがでしょうか。



## ちばを食べよう！ちばの食育月間

食育月間に合わせて、11月は県内の全公立学校で「千産千消デー」として地場産物を活用した学校給食や食育の取り組みが行われます。おおたかの森小中学校では、11月29日に流山市や千葉県で生産された食品を積極的に使った千産千消デー献立を実施します。この機会に、食の大切さについて考えてみましょう。

### 11月29日 千産千消デー献立



・牛乳 … 千葉県産100%です。

・千葉のにんじんめし  
…千葉県産のコシヒカリとにんじんを使います。

・こいわしフライ  
…千葉県産カタクチイワシを食べやすいフライにします。

・切干大根のねぎ塩炒め  
…流山産長ねぎを使います。

・流山みりん豚汁  
…流山産小松菜を使用し、味付けに千葉県産のみそ、流山名産のみりんを使います。

・お米のムース  
…千葉県産のお米を使ったデザートです。

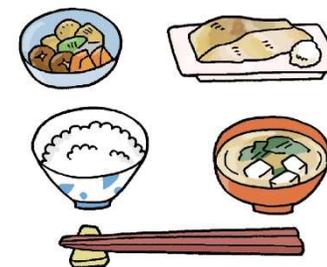
給食では、千葉県産・流山市産の食材を積極的に使っています。1年を通して、小松菜、青ねぎは流山市産、米、牛乳は千葉県産を使用しています。また、季節ごとに市内農家さんが育ててくださった野菜を給食に取り入れています。



☆児童・生徒の皆さんもおうちの方と一緒に読んでくださいね。

## 11月24日は和食の日

日本には豊かな自然があり、各地で地域に根ざしたさまざまな食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事で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。この日は、和食や日本の伝統的な食文化について考えてみましょう。



和食クイズに挑戦してみましょう。

1 配ぜんする時のごはんとみそ汁の位置はどっちが右でどっちが左？

右がごはん、左がみそ汁

2 調味料を加える順番の「さしすせそ」の「せ」は何？

「せ」は酢

## 給食はいろいろな人に支えられています

### 11月23日は勤労感謝の日

11月23日は「勤労感謝の日」です。普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には、食べ物育てる人や運搬する人、料理する人など、さまざまな人たちの働きがあります。学校給食も、栄養士を始め、調理員さんや生産者さん、運送業者さんなどの力によって届けられています。毎日食事が食べられることに感謝していただきましょう。



### 食事のあいさつをしよう



食事のあいさつには関わった人や命への感謝が込められています。

### その言葉がうれしい

