

# きゅうしょくたより 令和2年11月 流山市立八木北小学校

## 11月は、「千産千消月間」です！

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを「地産地消」といいます。特に千葉県では、「地」を千葉の「千」に変えて「千産千消」としています。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

給食でも、千葉県や流山市でとれた地場産物を多く取り入れています。

農家の小林さん



小松菜農家の中山さん

## 学校給食は多くの人に支えられています

学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食を作ります。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力によって、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



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。

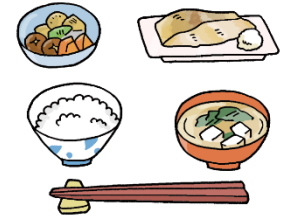
ごちそうさま

漢字で「ご馳走さま」と書き、食事を用意するために駆け回ってくれてありがとうという意味です。

## 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多様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。

給食では、和食のよさを子どもたちに伝えるため、なるべく和食を多く取り入れています。だしは、昆布と削り節からとり、旬の食材や季節の行事食、その土地に伝わる郷土料理を取り入れています。そして、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせ、栄養バランスを整えています。



## 20日は「オリパラ給食」！



11月20日（金）は、5年生が「オリパラ授業」を受けます。ドイツで考案された「ゴールボール」について学習するので、ドイツ料理を取り入れました。

ドイツは北海道よりも寒い国で、冬に作物があまり育たないため、ソーセージやザワークラウトなどの保存食が発達しました。また、寒い気候でも育つじゃが芋がよく食べられています。日本でもよく食べられる「バームクーヘン」はドイツ発祥です。



「**カレーブルスト**」…ソーセージを焼いて、ケチャップとカレー粉をかけた料理。

「ブルスト」はソーセージのことで、人気のあるB級グルメ。

「**フラートカルトツフェルン**」…「ブラート」は焼く、「カルトツフェルン」はじゃが芋の意味で、日本では「ジャーマンポテト」と呼ばれています。ベーコン、じゃが芋、玉ねぎを炒めた料理です。

「**アイントップフ**」…ソーセージやじゃが芋、野菜を煮込んだスープ。「農夫のスープ」とも呼ばれ、家庭でよく食べられるスープです。

★裏面にも食に関する情報を載せています。どうぞご覧ください。