

きゅうしょくたより

令和7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。

日頃から給食でも、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。特に今月は、地場産物を多く取り入れた献立にしました。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

流山市内の農家の方々が朝早く新鮮な野菜を届けて下さいます

大根、白菜、長ねぎ、小松菜、わけねぎ、玉ねぎ、枝豆、冬瓜など、季節ごとに流山市でとれた新鮮な野菜が納品されています。お米も、流山市や千葉県でとれたコシヒカリや粒すけなどを使用しています。

食育 TV 「農家の大作さんにインタビュー！」～給食委員会～

11月14日(金)の給食時間に、給食委員会の TV 放送をしました。今月は「千産千消月間」ということで、給食に野菜を納品して下さる農家の大作さんへのインタビューを放送しました。

大作さんの畑で作っている野菜や、カラスよけについてのクイズや、農家のお仕事についての質問に答えていただきました。「野菜を育てることは、子どもを育てるのと同じ」という大作さんのお話しが、とても印象的でした。

Q. 大変な事はなんですか？

A. 今年の夏は暑かったので、苗がうまく育ちませんでした。

Q. 気をつけていることはなんですか？

A. おいしい野菜を作るために、土に牛糞や貝殻の粉を混ぜて土作りに気をつけています。



食育タイム

【2年生道徳「カムカムメニュー」】

2年生は、道徳の時間に「カムカムメニュー」について学習しました。授業の中で、「よくかんで食べるとどんなよいことがあるのか」について話をしました。11月7日には、道徳の教科書に出てくる献立と同じものを給食に出しました。給食時には、子どもたちが30回かんで食べている様子が見られました。



【5年生家庭科「五大栄養素」】

食べ物には、それぞれ含まれている栄養素や働きがあることを学び、給食に使われている食品は、五大栄養素すべてに分けられることを確認しました。また、給食のように、主食、主菜、副菜、汁物の料理の組み合わせをすることで、栄養バランス(五大栄養素)がとれることを学びました。



【6年生家庭科】～家族のために献立を考えよう～

タブレットを活用し、給食と自分の休日の昼食について、五大栄養素がどのくらいとれているのかを確認。給食のようにバランス良くとるにはどうしたらよいのか、献立の立て方について学習しました。今後は、家族のために思いを込めた献立を考えていきます。



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や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に、なるべく和食を多く取り入れています。だしは、昆布とさば節からとり、旬の食材や地場産物、季節の行事食、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。

