



11月給食だより



令和6年 11月 天草市立本渡学校給食センター

文責 岡部

暑さも落ち着き、どんどん涼しい日が増えてきました。

本を読んでいるといろいろな食べ物が出てきて、食べてみたいと感じたことはないでしょうか。11月は本に出てくるメニューを献立に入れています。ぜひ紹介している本を、図書室で探して読んでみましょう。

給食 図書室 コラボ

- 11月7日(木)肉じゃが 『はなちゃんの12歳の台所』安武はな/著
- 11月8日(金)すいとん団子汁 『日本の食事2 すいとん』安森満子/著
- 11月13日(水)揚げパン 『からすのパンやさん』かこさとし/作
- 11月14日(木)チキンカレー 『きつねのホイティ』シビル・ウェッタシンハ/作
- 11月18日(月)けんちん汁 『伝記 渋沢栄一』
- 11月22日(金)さつま汁 『さつまのおいも』中川ひろたか/作
- 11月26日(火)魚そうめん汁 『戦争めし』魚乃目三太/作
- 11月28日(木)いわししょうが煮 『いわしぐもをつかまえろ』垣内磯子/作



アンケートのお願い

1月24日～30日は全国学校給食週間があります。みなさんからのリクエストを募集し、令和7年の1月の献立に取り入れようと計画しています。幼稚園生や小学校低学年のお子さんは、保護者の方と一緒に答えてください。アンケートの結果については1月の給食だよりでお知らせします。

アンケートの締め切りは11月15日までです。子供達はもちろん、保護者の方や、今は給食を食べていない兄弟の方、先生方など多くの参加をお待ちしております。

下記のURLか、右記のQRコードより回答をお願いします。

<https://forms.office.com/r/8XqZzZznac>



給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?

<p>新鮮な旬の味覚を味わうことができる</p>	<p>作っている人の顔がわかり、安心感が得られる</p>	<p>地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる</p>
<p>農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる</p>	<p>運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい</p>	<p>ESD（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる</p>

学校給食に地場産物を活用する効果

<p>地域の産業や食文化への理解を深めることができる</p>	<p>食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる</p>	<p>学校と地域との連携・協力関係を構築することができる</p>
---------------------------------------	--	---

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?

地場産物コーナー 直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

11月18日～11月22日は給食に天草の食材を使っている「天草宝島給食ウィーク」です。

- ☆18日 天草大王のけんちん汁
- ☆19日 もやしのおかか和え (天草産さば節)
- ☆20日 天草豚肉のポークビーンズ
- ☆21日 シイラフライ (天草産シイラ)
- ☆22日 さつま汁 (天草産さつまいも)

天草の食材を知り、天草の食材をしっかりと味わって食べましょう