

11月 給食だより



令和6年10月31日
千葉市立金沢小学校

日が暮れるのが一段と早くなり、朝晩は肌寒く感じる季節になりました。11月23日は勤労感謝の日です。私たちの食事は、生産者の人、食べ物を運ぶ人、料理をする人、そして働いてくれているおうちの人など、たくさんの人に支えられています。感謝の気持ちをもって食べましょう。

地産地消



地域でとれた食べ物を、その地域で食べることを「地産地消」といいます。千葉県では地産地消を千葉県の「千」にかけて「千産千消」と呼んでいます。給食では、普段から千葉の食材を積極的に使っていますが、11月は特に千葉県産の食材を多く使用します。新鮮でおいしい地域の食材を味わいましょう。

感謝して食べよう！「いただきます」「ごちそうさま」

食事の時に、きちんと「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつをしていますか？食事のあいさつには、関わった人や命への感謝の気持ちが込められています。きちんとあいさつをして、大切に食べましょう。

いただきます

食べ物はもともとい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の気持ち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。

受け継いでいこう和食文化

11月24日は“いい日本食”と読んで「和食の日」です。和食は「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様で豊かな自然や食文化があります。日本の大切な食文化を未来に伝えていきましょう。

和食の特徴

- ① 多様で新鮮な食材と素材の味わいを生かした調理
- ② 一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい健康的な食生活
- ③ 自然の美しさや季節の移ろいを表現している
- ④ 年中行事との深い関わりがある



食品ロスの授業を行いました！

10月に3年生の学級活動で、食品ロスについて学習しました。金沢小で給食が1日に約40kg残ってしまうことや、日本の食品ロスが1年間に約472万トンも発生していることを知らせると、その多さに驚いていました。どんな時に食品ロスが発生するか考え、それぞれの場面でどうしたら食品ロスを減らすことができるか、意見を出し合いました。「給食の残菜を減らすために、苦手なものでも一口は食べるようにする。」「外食では、食べきれる量を考えて注文する。」など、自分たちの生活の中で取り組める内容が子どもたちからたくさん挙がりました。授業の終わりには一人一人の目標を立て、現在取り組んでいるところです。ご家庭でも、食品ロスについて考え、お子さんと一緒に取り組んでいただけると幸いです。



授業の中でも話題に挙がった二つの期限を紹介します。

消費期限
安全に食べられる期限
期限が切れたら食べない方がよいでしょう。

賞味期限
おいしく食べられる期限
期限が切れてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

※消費期限も賞味期限も、袋や容器を開けなくて、書かれた通りに保存していた場合の安全やおいしさを約束したものです。一度開けてしまった食品は、期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。

第5期(10月分)の学校費の引き落としは11月25日(月)です。
前日までに口座残高の確認をお願いします。
引き落としができない場合は、12月16日(月)に再振替を行います。

給食で主に使用している食材の産地(9月24日～10月25日)

種類	産地	種類	産地	種類	産地
牛乳	千葉市	鮭	北海道	にんじん	北海道
米	千葉県	こまつな	千葉県、茨城県、 埼玉県	玉ねぎ	北海道
パン (小麦)	北海道、埼玉県、 群馬県、茨城県、 千葉県			だいこん	千葉県、北海道、 青森県
		キャベツ	千葉県、群馬県		
				長ねぎ	青森県
豚肉	千葉県	きゅうり	千葉県、群馬県	ごぼう	青森県
鶏肉	千葉県	チンゲン菜	千葉県	みかん	熊本県
いわし	千葉県	さつまいも	千葉県	りんご	青森県