

実りの秋です。みなさんは、地域で生産したものを地域で消費するという意味を持つ「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？ 地産地消は、食料自給率の向上にもつながります。地域でつくられている食べ物について、ぜひご家庭でも話題にしてみてくださいはいかがでしょうか？

食べ物の命をいただいています！

わたしたちが食べている食べ物は、どれも生き物の命をいただいているものばかりです。

また、生産者や料理をつくってくれた人たちなど、さまざまな人びとの手を経ることで、毎日の食卓に並んでいます。食事をする時には、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

そして、苦手な食べ物がある場合には一口でも挑戦して、できるだけ食べるように努力をしてみましょう。

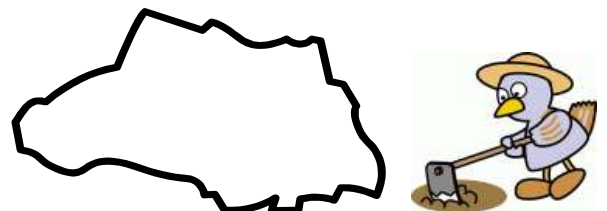


給食にはこんな人たちが かかわっています!!

わたしたちが毎日食べている給食には、栄養士をはじめ、調理員、農家の人、畜産にたずさわる人、漁師さんや水産業にたずさわる人、食材を運んでくれる運搬業の人など、たくさんの方の手がかかわっています。そして、わたしたちの元へと給食が届けられています。



彩の国ふるさと学校給食月間



埼玉県では、『収穫の秋』の11月を【彩の国ふるさと学校給食月間】としています。埼玉県は農業が盛んで、色々な農作物がつけられています。小松菜やくわい、ブロッコリーは全国でも1、2番目の生産量があります。わたしたちの住んでいるさいたま市は、さつまいもや里芋、小松菜の生産量が多く、くわいは県内で1番の生産量とされています。

採れたての野菜は、新鮮で栄養も多く含まれています。「地産地消」が勧められているのは、このような理由もあるからです。11月の給食では、埼玉県やさいたま市で生産された野菜を取り入れていく予定です。楽しみにしていてください。