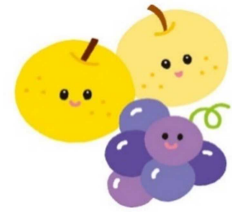




11月 給食だより



今月の目標 「 感謝の心をもって食事をしよう 」

令和5年 11月 金田北中学校

11月23日は勤労感謝の日です。勤労を尊び生産を祝い感謝しあう日として定められ、国民の祝日になりましたが、もともとは農作物の収穫をお祝いする日だったそうです。

食育の推進には「食べ物の生産や収穫等に関わる人々へ感謝の気持ちや食べ物を大事にする心を育むこと」と示されています。「いただきます」や「ごちそうさま」の挨拶は、食への感謝の気持ちを養うことにつながり、学校給食を通して感謝の心が育まれます。

また、給食を残さず食べることも食べ物を大切にし、給食を作ってくれた方々に感謝の気持ちを伝えることにつながります。給食はお子様の成長に適した量と栄養価で提供されていますので、残さず食べる意味を家庭で食卓の話題にしてはいかがでしょうか。

【11月の献立説明】 8日は「いい歯の日」です。「かみかみ献立」が提供されます。
13日～17日の週は「地産地消ウィーク」の献立です。



食育とくたく講座～知識をかくとくし、望ましい食習慣をたいとくする講座～

地産地消ウィークがある今月は「地産地消」について詳しくお伝えします。

地産地消は「地域生産・地域消費」を略した呼び方で、「地域で作られたものを地域で食べる」という意味があり、学校給食では地産地消の取組みを推進しています。大田原市産あるいは栃木県産の地場農産物を活用することで、地元の農産物や食文化等を学び、食に係わる方々への感謝の気持ちと、地域を大切にする気持ちを育てることで地域理解教育へつなげています。



環境に配慮

新鮮な食材

生産者が分かって安心

地域経済が活性化

地産地消

地元産業や食文化を学習

地区	特産品例	地区に伝わる料理等
大田原	牛肉・とうがらし・うどん・ねぎ	葉唐辛子佃煮・さごはちづけ・七味唐辛子
湯津上	アスパラガス・梨・柚子・牛乳	柚子の黄金煮・梨の焼き肉のたれ・ヨーグルト
黒羽	鮎・トマト・いちご・茶・そば	鮎の甘露煮・緑茶や紅茶・手打ちそば