

11月 給食だより

江戸川区立
新田小学校

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。

地産地消の良さは？



新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

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

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

SDGs (持続可能な開発目標) 達成に貢献できる

学校給食に地場産物を活用する効果



地域の産業や食文化への理解を深めることができる。

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。

学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。



きゅうしょくさいかい
【給食再開について】

11月13日(水)より、給食が再開します。9月から長期間に渡り、お弁当の準備をさせていただき、ありがとうございます。

きゅうしょくかつどう し
～給食活動のお知らせ～

★11月15日(金)と29日(金):誕生日給食 

今月は、8月から11月生まれの皆さんをお祝いする誕生日給食があります。人数が多い関係で、2回に分けて誕生日給食を実施する予定です。15日(金)は、8月生まれの皆さんと9月生まれの皆さん、29日(金)は、10月生まれの皆さんと11月生まれの皆さんをお祝いします。それぞれ誕生月の皆さんには、桃とレモンの2色ゼリーが付きます。

★11月19日(火):小松菜一斉給食



11月18日(月)と19日(火)の2日間で江戸川区のすべての小・中学校に小松菜農家の人たちから無償で小松菜が届けられます。子供たちが食環境や農業への理解・関心を深めるきっかけとなるように、JA東京スマイルの方々と小松菜農家の方々が取り組んでくださっています。葛西南地区の小・中学校では、『小松菜そばろご飯』と『小松菜とわかめのごま酢和え』の共通献立に小松菜を使います。

★11月21日(木):和食の日給食



11月24日(日)は、一般社団法人和食文化国民会議で制定された「和食の日」です。給食では、21日(木)に和食の日にちなんだメニューが登場します。和食は、主食・主菜・副菜を基本とした「一汁三菜」であり、多様な食材の組み合わせにより、複数の栄養素をバランスよく摂取することができる日本の食文化です。

★11月22日(金):青空給食

給食室で特製お弁当を作ります。晴れたら、お弁当を持って防災公園に行き、青空の下でお弁当を食べます。



★11月28日(木):郷土料理(群馬県)

群馬県は、小麦粉が盛んに生産されているため、小麦粉を使った料理が多くあります。給食では、群馬県の郷土料理である『おっきりこみ』と『焼きまんじゅう』を作ります。『おっきりこみ』は、小麦粉で作った幅が広い麺を旬の野菜がたっぷり入った汁に入れて煮込んだ料理です。『焼きまんじゅう』は、小麦粉で作った生地を形成し、表面に甘いみそだれを塗ってオーブンで焼いて作ります。本来は、串に刺して作られていますが、給食では、串には刺さず、ひとつ一つ形を整えて作ります。

