

給食だより 11月号

令和6年10月31日
江戸川区立平井南小学校
校長 岡田 盛雄
栄養士 栄 養 士

日本では食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」の挨拶をする習慣があります。食べることは生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。食事ができあがるまでに、料理を作る人、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人など多くの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心をこめて挨拶し、食事を大切にいただきましょう。



江戸川区の自慢!! 小松菜



皆さんは、「地産地消」という言葉を聞いたことがあるでしょうか。「**地域で生産された農林水産物を地域で消費する**」取組のことです。江戸川区は小松菜収穫量が、東京都内で一番多いです。本校の給食では、小松菜農家と連携して、「地産地消」に力を入れて取り組んでいます。

地産地消の良いところ

- ・食料生産、流通などに関わる人々の努力を、より身近に理解することができる。
- ・生産者と身近に関わることができ、新鮮な食材を安心して購入できる。
- ・生産者や生産過程などを理解し、食べ物への感謝の気持ちをもつことができる。
- ・流通にかかるエネルギーや経費の削減など、環境保護に貢献することができる。
- ・日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深めることができる。



越塚さんの小松菜が給食で大活躍

本校の給食でも普段から、区内にある越塚さんの農園でとれた小松菜を使用しています。※入荷が困難な場合は、八百屋から仕入れています。

給食で小松菜を使用する料理の例



パン（生地に使用）



サラダ



味噌汁

11月18日は小松菜一斉給食

この日は、JA 東京スマイル農業協同組合さんより、区立全ての小中学校に区内産の小松菜が無償で届きます（別日程実施の学校もあります）。

お皿ピカピカチャレンジを行いました。

10月7日、9日、11日にお皿ピカピカチャレンジを行いました。お皿ピカピカチャレンジは、給食後の片付けを徹底し、正しく片付けることによって食育全体の意識を高める目的があります。今回は「器にご飯粒などがないようにする。※残菜をなくす意味ではありません。」「お箸（スプーン、フォーク）の向きをそろえて片付ける。」の2点に重点を置きました。その際は、各クラスで、給食室の片付けの様子を、スライドで流しました。給食中、子どもたちは2点のことをよく意識していた様子で、その後も続いています。ご家庭でも、食事の片付けについて、改めて見直すきっかけになるといいです。



ご飯粒を集めています。



【片付け後の食器と箸の様子】

きれいなお皿になり、お箸の向きもそろっています。