

11月給食たより

江戸川区立
南葛西第二中学校

● 今月の給食目標

感謝の気持ちをもって食事をしよう

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」のあいさつ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。また、食事が出来るまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。

「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち



いただきます

「いただく（頂く／戴く）」は、頭にのせるという意味があり、身分の高い人から物もらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作にちなむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。



ごちそうさまでした

「ちそう（馳走）」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来るまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。



● 小松菜一斉給食



11月17日(月)は、「小松菜給食日」

JA 東京スマイルから地元江戸川区が誇る特産野菜「小松菜」をさらに皆さんに知ってもらいたい、食べてもらいたいとの思いから、江戸川区・足立区・葛飾区の全ての小・中学校に地元の小松菜が届きます。本校には、区内農家さんより15kg(30束)の小松菜が届く予定です。当日は、葛西南地区の小中学校共通献立で「小松菜焼肉丼」、小松菜色の「ひすい寒天」を作ります。

● 地域の食材を食べよう



給食では「地産地消」を推進しています!



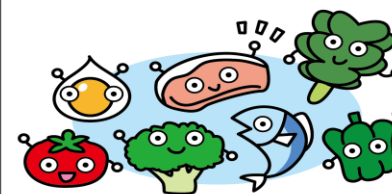
「地産地消」という言葉をご存知ですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や環境保護への貢献などさまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいます。



食べ物を大切にする心が育つ



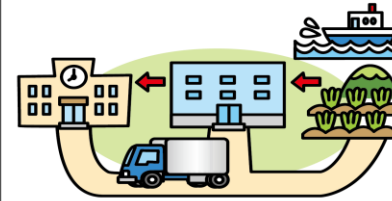
新鮮な旬の食材が食べられる



生産者の顔が見えるので安心感がある



輸送距離が短くなり、環境に優しい



地域経済の活性化につながる

