

11月給食だより

令和7年10月31日
江戸川区立鹿骨中学校
校長 東原 貴行
栄養士 齋藤 雪絵

例年より暖かかった10月が終わり、段々と寒さも増して秋が深まってきました。インフルエンザや風邪など、感染症の流行も心配な季節になるので「こまめな手洗い」「うがい」をしっかりと、規則正しい食生活を送りましょう。

11月の給食目標 感謝して食事をしよう

実りの秋 食べ物を大切にいただきます

昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「^{にいなめさい}新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



食事を支える人たち



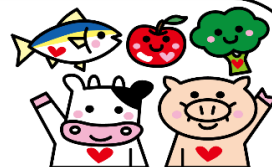
生産者の人



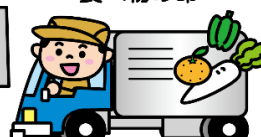
食品の加工や販売に関わる人



料理を作る人



もとは生きていた
食べ物の命



食べ物を運ぶ人

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。

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



※江戸川区では11月17,18日で「小松菜一斉給食」を行います。これは江戸川区全体として「東京スマイル農業協同組合」の方々が提供して下さった小松菜で作った給食を出すという取り組みです。農業への関心、理解を深めてもらえるように使用しています。本校は18日に実施します。