



給食だより

令和4年度 11月号
松戸市立第旭町中学校
校長 滑川 敬章
栄養士 大内かほる



寒い季節がやってきました。気温が低く空気が乾燥するとノロウイルス、インフルエンザなどの感染症が流行します。日頃から睡眠をしっかりと、石けんでの手洗い・うがい・換気を心がけ、食事はバランス良く食べて自己免疫力を整えましょう。

「早寝早起き朝ごはん」、特に朝ごはんは、しっかり食べて登校してください。

和食の日



「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日

11月24日は「いいにほんしょく」として「和食の日」が制定されています。給食でも長年にわたり培われてきた「和食」の良さを味わい親しんでもらうために「和食」献立を多く取り入れています。

給食を通して感じて欲しい「和食」の良さとは、



1、「うま味」

日本が世界に誇る第五の味覚が「うま味」です。だしのおいしい味を日々味わってもらうために給食の味噌汁、洋風のスープ、煮物などにはかつお節や昆布からとっただし汁を使用し「うま味」を生かしています。

2、季節の食材と行事食

季節ごとの旬の食材と行事食を献立に取り入れ、栄養だけでなく食文化について味わい知ってもらうことを願っています。

※千産千消（ちさんちしょう）一般的には「地産地消」と書きますが、千葉県では千葉の千を使っています。

「千産千消」は千葉県産の新鮮でおいしい農林水産物を千葉県内で消費することです。千葉県では学校給食において地域でとれる食材の活用や食文化への理解を促進するために11月に「千産千消デー」を設定しています。

旭町中でも11月16日（水）は「千産千消デー」の献立です。

千葉県の特産物、イワシ、小松菜、米、カブ、梨、牛乳等を使用する予定です。

使用予定の主な給食食材の産地をお知らせいたします。

食材名	主な産地
米	令和4年度 千葉県産 「ふさこがね」「こしひかり」
鯛(いわし)	千葉
秋刀魚(さんま)	三陸 北海道 台湾
鯖(さば)	ノルウエー 千葉 長崎
さつまいも	千葉 茨城
小松菜	千葉 茨城
みかん	佐賀 長崎 愛媛
鶏肉	宮崎 鹿児島 岩手
豚肉	千葉 茨城 栃木 宮崎 鹿児島

10月21日（金）後期給食委員会が始まりました。

各学年後期の活動目標⇒10月の目標

- ・1年生、責任持って、仕事をしよう⇒仕事の内容を覚える。
- ・2年生、食券の紛失を防ぐ⇒仕事を覚える。
- ・3年生、仕事をミスしないようにする⇒仕事を覚え、テキパキ行動出来るようにする。

コーシン牛乳から牛乳パックがSDGs対応、ストローなしで飲めるようになりました。

10月30日は食品ロス削減の日です。10月20日（木）全校で給食の食べ残しが5kgありました。世界では10人に1人が餓死状態とされています。「苦手な食べ物も自分の健康を考えて1口は食べるように」給食委員会から学級に伝えてもらいました。



10月28日（金）給食室、ハロウィンハンバーグ作り

手作りハンバーグを作り、ハロウィンにカットした海苔をトッピングしました。
生徒もハロウィンハンバーグを楽しんで、食べていました。

