

11月 給食だより



令和3年度
松戸市立古ヶ崎小学校
令和3年11月2日

11月8日(月)は「いい歯の日」、19日(金)は「千産千消の日」、23日(火)は「勤労感謝の日」、24日(水)は「和食の日」です。11月は食に関する記念日がたくさんありますね。給食でも、その日に関係する献立を入れています。ぜひ、振り返るきっかけにしてみましょう。



学校給食にかかわっている人たち



学校給食には、多くの人がかかわっています。献立を考える栄養士、その献立をもとに調理をする調理員、食べ物を育てたりとったりする生産者、食べ物を運ぶ運送業者などです。ほかにもいろいろな人が、学校給食を支えてくれています。その人たちへ、感謝の心を持って食べましょう。

◆◆◆給食使用予定食材 産地表(11月)◆◆◆

しょうが	宮崎、高知	じゃがいも	北海道	だいこん	千葉、神奈川
にんにく	青森	こまつな	松戸、茨城	ごぼう	群馬、青森
キャベツ	千葉、群馬	かぶ	千葉	ほうれんそう	千葉、茨城
にんじん	北海道、千葉	きゅうり	千葉、茨城	ぶたにく	茨城
たまねぎ	北海道	ながねぎ	青森、千葉	とりにく	岩手

11月19日
★千産千消の日★

千葉県では、地産地消の“地”を千葉の“千”に変えて表記しています。この日の給食は、千葉県産の小松菜やいわし、落花生(ピーナッツ)などが登場します。また、11月2日の給食には2年生が古ヶ崎小で収穫した【さつまいも】を給食で出します！おたのしみに！

和食の日

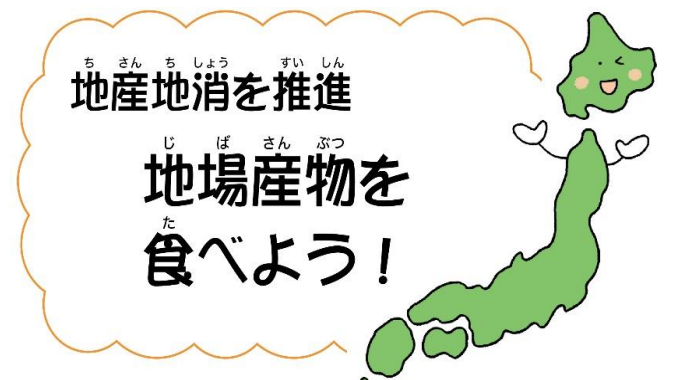
11月24日は「和食の日」です。「和食；日本人の伝統的な食文化—正月を例として—」は、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。この日は、和食や日本の伝統的な食文化について考えてみましょう。そして、家族で話題にしてみませんか？

おうちの方へ

給食の再開・停止については、10日前までのご連絡をお願いします。

ご連絡をいただいた日から数えて10日目以降の給食の再開・停止となります。その際、給食費の発生やお弁当の持参などをお願いすることがありますので、予めご承知おきください。

全校児童の安心安全おいしい給食を確実に提供するため、ご理解ご協力いただきますようお願いします。



地産地消とは、地域で生産した農林水産物を地域で消費する取り組みです。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いため、輸送のエネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。給食でも積極的に地場産物を活用しています。

魚が原料のだし
魚が原料のだしには、かつお節やさば節、煮干し(かたくちいわし、とびうおなど)などがあります。かつお節(本枯節)は上品でまろやかな味わい、さば節はこくがあってそばつゆに使われるなど、それぞれのよさがあります。

給食では、【かつおの厚削り】を使うことが多いです♪だしを効かせたいときには、全校児童分ですくすく@の厚削りを使います…!

