

給食だより



令和5年11月
松戸市立金ケ作中学校

学校のコスモスが満開になり、正門のハナミズキの葉も色づいてきました。そんな風景をゆっくり眺め、平和だと感じます。

現在、世界が混乱するなか、給食もその影響を受けています。当たり前で食べている給食は、皆さんの輝かしい未来のために、たくさんの人たちが支え成り立っていることを想像して欲しいです。

学校給食は 多くの人がかかわっています

学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食をつくります。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。このように多くの人の力によって、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



食事のあいさつには意味があります



いただきます

食べ物のもとと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま

漢字で「馳走さま」と書き、食事を用意するために駆け回ってくれてありがとうという意味です。

感謝の気持ちを片付けに

片付けはしっかりできていますか？

ゴミは種類ごとにまとめます。食べ残しや、ドレッシングや煮汁もきれいにバケツにあげましょう。食器は種類ごとに静かに重ねます。シンクの中に返す時は、低い山を選びましょう。

片付けは、片付けする人の気持ちになって行いましょう。



一口食べてみよう

まったく口をつけずに残す人を時々見かけますが、とても残念です。

一口でも食べてみましょう。今は苦手でも食べているうちに、好きになることもあります。



千産千消メニュー



みなさんは、「千産千消」という言葉の意味を知っていますか？

これは、千葉県の産物を千葉県で消費しようという意味です。

千葉県は、全国有数の農林水産物の産地です。給食では、できるだけ、千葉県や松戸市でとれた食材を使うようにしています。

11月20日(月)は「千産千消」を意識した献立になっているので、紹介します。

さつまいもごはん

さつまいもは千葉県で多く生産されていて、全国有数の産地です。またこの日のお米は松戸市でとれたコシヒカリを使用します。松戸市の旭町付近では、まだお米を生産していますが、あまりお店に出回ることはありません。とても珍しいので、是非食べてください。

いわしのかば焼き

いわしは千葉県でよく獲れる魚です。郷土料理として「いわしのさんが焼き」という料理があるくらい、人々に親しまれている魚です。

小松菜ののり和え

小松菜は松戸市でよく生産されている野菜で、千葉県内で3番目に多く生産されています。給食でもできるだけ松戸市産を使用しています。

また、のりも千葉県の東京湾で作られています。その歴史は古く、江戸前のりとして1822年より始まりました。

味噌汁(かぶ)

かぶは柏市でよく生産されている野菜です。その歴史は大正時代にさかのぼり、東京下町の漬物の需要を満たすために、開墾地の柏市豊四季地区で作られるようになりました。