

11月23日は勤労感謝の日です。この日は、「勤労をたっぴ、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日とされています。

食材を育てる人や運ぶ人、調理をする人など、いろいろな人たちによって給食は支えられています。感謝の気持ちを忘れずにいただきましょう。

残さず食べよう



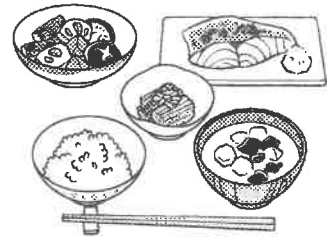
食事は、食にかかわる人たちだけではなく、自然の恩恵のうえに成り立っています。食べ切れずに残すと、そのまま捨てられて、食べ物や労力が無駄になってしまいます。

残さず食べるようにしましょう。

11月24日は「和食の日」

ユネスコ無形文化遺産 和食；日本人の伝統的な食文化 登録から10年

2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で10年です。和食は、多様で新鮮な食材を使い、一汁三菜を基本として栄養バランスがよく、食事の場における「自然の美しさ」の表現や年中行事・人生儀礼との密接な結びつきがあります。11月24日の「和食の日」には、和食のよさについて考えてみませんか。



地域の食べ物を食べよう 「千産千消」！

千葉県でとれる食べ物を千葉県で食べることを「千産千消」といいます。11月の給食にも、千葉県産や松戸市産の食材が、牛乳やお米（ふさこがね）、野菜等、たくさん登場します。

11月に給食で使用する主な野菜の産地（予定）

- ・じゃがいも（北海道）・たまねぎ（北海道）・きゅうり（千葉・群馬・茨城）
- ・長ねぎ（千葉・青森）・ごぼう（青森・群馬）・にんにく（青森）・しょうが（熊本）
- ・にんじん（千葉・北海道）・ブロッコリー（千葉・長崎・埼玉）・もやし（栃木）
- ・キャベツ（千葉・群馬）・だいこん（千葉・神奈川）・小松菜（松戸・埼玉・茨城）
- ・さつまいも（千葉）・ほうれん草（千葉・栃木・茨城）