



11月号

いいことたくさん 川本中!!

平成27年10月27日

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」

海の幸・山の幸とおいしい食べ物がたくさん出回る「実りの秋」「食欲の秋」に、身近な地域でとれる食材について考えてみませんか？地域でとれたものを地域で消費することを「地産地消」といいます。学校給食は地場産物をたくさん使っています。地場産物を使うことで、地域の自然や食文化、産業などについての理解を深めるきっかけになり、生産者や流通などの人々の努力を身近に感じることができるようになります。自分たちの食べているものが多くの人々に支えられていることを知り、感謝の気持ちを抱くことができるようになります。ご家庭でも積極的に地場産物を食卓に取り入れてみてはどうでしょうか？



地場産物を食べよう！！

11月23日は勤労感謝の日です。



わたしたちが、いつもおいしく給食を食べることができるのは、食材をつくってくれる農家さんや、その食材を運んでくれる人、給食をつくってくれる調理員さんなど、多くの人々が働いてくれるからです。また、四季のある日本は、1年を通しておいしいものがたくさんあります。色々なものが食べられていることにも感謝して食べましょう。

「いただきます」と「ごちそうさま」は日本人の心

食事のあいさつには、それぞれ意味があります。わたしたちは生き物の命をいただいて生かされています。そのため、ほかの生き物の命に感謝の気持ちを込めて「いただきます」とあいさつします。また、「ごちそうさま」の「ちそう（馳走）」とは、食材を育てたり、調理したり、駆け回っていただきありがとうございましたという意味が込められています。日本の食事のあいさつを誇りに思い、心を込めてあいさつしましょう！

食べ物を大切にする ためにできること！

食べ物を無駄にしないために自分にあつた量を考えて、残さず食べるようにしましょう。好き嫌いがある人は、一口だけでも食べてみましょう。また、自分で調理をする時は、食材の皮むきや端の切り落とし部分を最小限にし、捨てる部分をなるべく少なくしましょう。



11月10日(火)の給食は 煮ぼうとう です！！

煮ぼうとうは、深谷出身の実業家「渋沢栄一」がこよなく愛した料理です。

11月11日の命日にちなみ給食で煮ぼうとうを提供します。

「煮ぼうとう」小麦の手打ち麺は、幅2.5cm、厚さ1.5mm程度と薄くて幅広なのが特徴です。これを特産の深谷ねぎとたくさんの根菜類を醤油味のつゆで煮込みます。

