

# 給食だより 11月

令和4年度11月号  
清瀬市立清瀬第五中学校

秋が深まってきましたね。朝晩冷える日も増えてきましたが、みなさん風邪などひいていないですか？食事から栄養をしっかり摂って温かくして過ごしてください。さて今月の給食だよりは「和食」や「地場野菜」についてです。



## 「地産地消」ってなに??

「地産地消」という言葉をご存じですか？地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

- 新鮮な旬の食材が食べられる** (Fresh seasonal ingredients can be eaten)
- 生産者の顔が見えるので安心感がある** (Since you can see the producer's face, there is a sense of security)
- 食べ物大切に育つ心が育つ** (The heart to cherish food grows)
- 輸送距離が短くなり、環境に優しい** (Transportation distance is shortened, and it is gentle on the environment)
- 地域経済の活性化につながる** (It contributes to the revitalization of the local economy)

清瀬市内には農家さんが多くいらっしゃるため、市内の小中学校では積極的に清瀬の地場野菜(清瀬市内で採れた野菜のこと)を給食で使用しています。

10月は「中里ブルーベリー園」の松村さんにブルーベリーを卸していただいたことはみなさん記憶に新しいと思います。

11月は五中近くの農家さんである「岩田さん」に、にんじんやさつまいも、「村野さん」に白菜やキャベツ、また「関園芸さん」に柿を納品していただく予定です！清瀬で採れた新鮮でおいしい野菜、果物を味わってくださいね。

## 11月24日は良い日本食の日です！



和食はユネスコ無形文化遺産に登録されています。「無形文化遺産」とは芸術や伝統工芸技術などの形のない文化であり、その土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののことです。2010年にフランス料理が登録されたことをきっかけに国内でも日本食文化をユネスコ無形文化遺産に登録しよう！という機運が高まりました。多様で新鮮な食材を使う、栄養バランスが整った健康食であること、美しく盛り付けられ、季節や年中行事と密接に関わった食事であること・・・といった内容でユネスコへ申請され、2013年にめでたく登録されました。日本人が昔から大切にしてきた食文化、これからも守っていききたいですね。



(※ユネスコ・・・教育、科学、文化を取り扱う国連の専門機関)

## ☆今月の行事食☆

21日(月)・・・埼玉県郷土料理「ゼリーフライ」

ゼリーフライは埼玉県行田市の郷土料理です。ゼリーフライのゼリーとはお菓子のゼリーではありません。小判の形をしていることから「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったと言います。豆腐の絞りかすである「おから」が入っているのが特徴です！

25日(金)・・・シンガポール献立

シンガポール流チキンライス「ハイナンチャーハン」と「モーモーチャーチャー」を作ります。



10月27日(木)～11月9日(水)は図書週間です！

給食では図書室にある本とのコラボメニューを出す予定です。

出典：学校給食11月号

[http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/33\\_8\\_saitama.html](http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/33_8_saitama.html)

農林水産省ホームページ「うちの郷土料理」