

11月 給食だより

令和4年度11月号
清瀬市立清瀬第三中学校

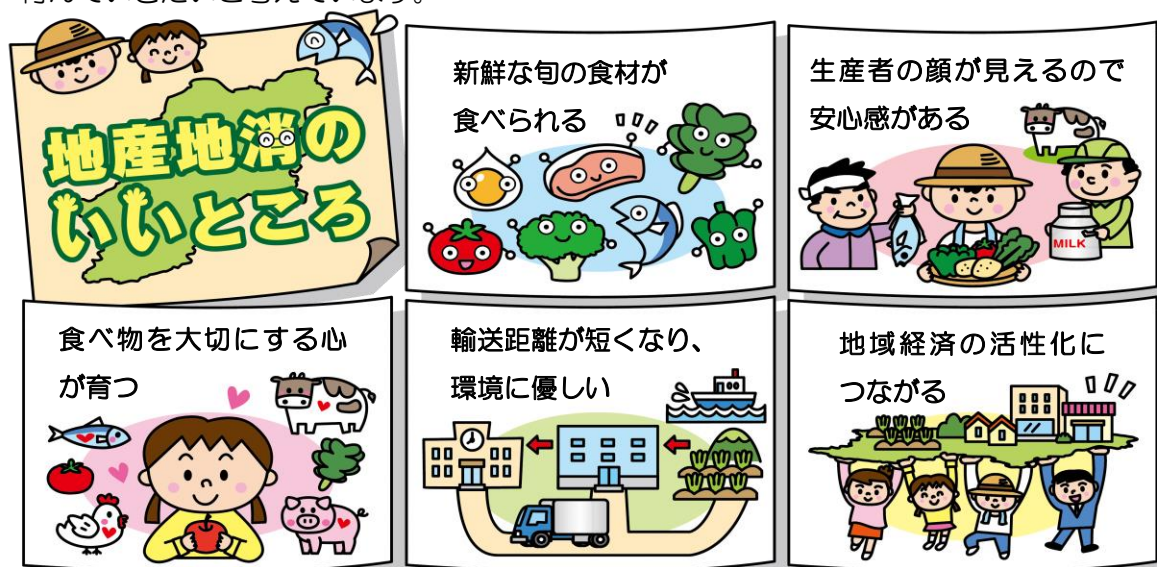
秋が深まってきましたね。朝晩冷える日も増えてきましたが、みなさん風邪などひいていないですか？食事から栄養をしっかり摂って、温かくして過ごしてください。さて今月の給食だよりは「和食」や「地場野菜」についてです。



「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。



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「坂間園芸さん」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月は農家の「岩田さん」に、大根や里芋、白菜、胡瓜（きゅうり）など、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☆

14日（月）…埼玉県郷土料理「ゼリーフライ」

（14日は埼玉県民の日なので献立に登場します♪）

ゼリーフライは埼玉県行田市の郷土料理です。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。豆腐のしぼりかすである「おから」が入っているのが特徴です。



24日（木）…良い日本食の日 & 図書給食『放課後の厨房男子』より、『お好み揚げ』

物語に出てくるお好み焼きを、今回はお好み揚げとして提供します。事務室前に掲示をしますので、ぜひ見てくださいね。



25日（金）…シンガポール献立

シンガポール流チキンライス「ハインチーファン」と

デザートに「モーモーチャーチャー」を作ります。お楽しみに！



出典：学校給食11月 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」