

11月給食だより

令和6年度 11月号
清瀬市立清瀬第二中学校

木の葉が色づき、秋も深まってきました。朝晩の冷え込みなど、これから1日の気温の変化が大きくなってきます。衣服の脱ぎ着をこまめにし、体温の調整をしましょう。そして食事の前や外から帰ったときは、手洗いを忘れずに行いましょう。朝昼夕の食事を毎日バランスよく、しっかり食べ、健康を守るために必要な体力と免疫力をつけておきましょう。



感謝の気持ちをもって 食べましょう!

みなさんは食事のときに心を込めて「いただきます」「ごちそうさま」を言っていますか。みなさんが食べ物を食べるまでに、いろいろな人がかわり働いています。また食べることは、食べ物となった動物や植物の命をいただくことでもあります。

いつも感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。



清瀬市産の冷凍コーンが給食に登場します!

毎年6～7月にかけて市内で美味しいとうもろこしが収穫され、給食でも夏の定番メニューとなっています。この度、夏に収穫したとうもろこしを使った、清瀬市産冷凍コーンが出来ました。

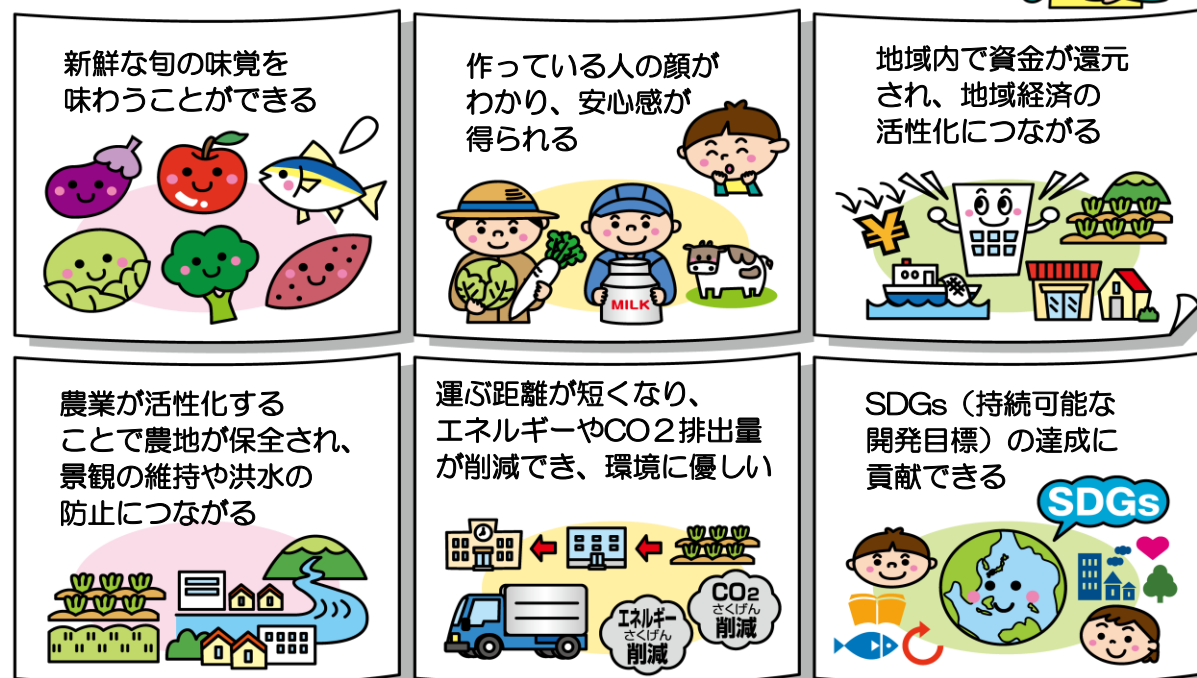
11月の様々なメニューに登場しますので、ぜひ味わってください。



給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?



直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

8日（金）の給食では、石川県産のスルメイカを使った「ペスカトーレ」が登場します。清瀬市では石川県の郷土食を知ること、そして能登半島地震の復興支援を目的として給食でスルメイカを使用します。給食での登場をお楽しみに♪

