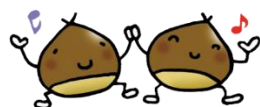


11月給食だより

令和6年度 11月号
清瀬市立清瀬第三中学校

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て、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。



清瀬市産のコーンが無償提供されます!



11/18 カリカリ油揚げサラダ (清瀬コーン入り)

11/20 清瀬コーンピラフ

11/25 ひじきサラダ (清瀬コーン入り)

11/26 ダイコーンサラダ (清瀬コーン入り)



今年の夏も暑かったですね! 大人気の清瀬産とうもろこしを収穫後、冷凍保存しておいた『冷凍コーン』が20kg
学校に無償提供されます。給食でとり入れることができました。おいしい甘いコーンを味わって感謝していただきましょう

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？



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる



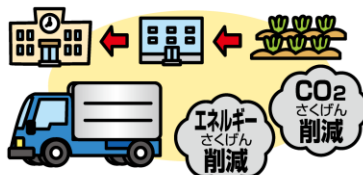
地域内で資金が還元
され、地域経済の
活性化につながる



農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる



運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、環境に優しい



SDGs（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる



学校給食に地場産物を活用する効果



地域の産業や食文化へ
の理解を深めることが
できる



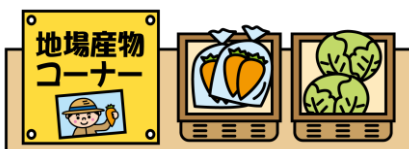
食料の生産、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる



学校と地域との連携・協力
関係を構築することが
できる



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。