

11月給食だより

令和6年度 11月号
佐賀市立川上小学校



11月に入り、ようやく秋らしい気候になりました。
今月は学校行事がたくさんあります。暑くもなく、寒くもないこの時期はいろいろな活動するのに適した季節ですが、朝晩は急に冷え込む日も増えてきていますので、体調を崩さないよう日頃から十分な睡眠と食事をとるようにしましょう。

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

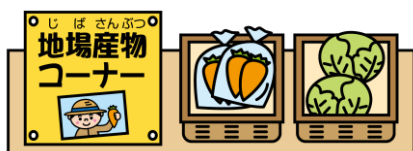
地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

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

ESD（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

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。

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



図書室とのコラボ給食を実施します。



11月は秋の図書館まつり(もみじまつり)に合わせて、図書室とのコラボ給食を実施します。図書室にある本に出てくる料理が給食の献立に登場します。料理にまつわるいろいろな物語を楽しむことができる、3冊の本を紹介します。

サラダでげんき

11/13(水)

りっちゃんはお母さんが病気になってしまったので、何かいいことをしてあげたいと考えます。そこで、美味しいサラダを作ることになりました。
きゅうり、キャベツ、トマトをお皿にのせたとこで、ねこ、犬、すずめ、あり、馬が次々にやってきてサラダ作りのアドバイスをします。みんなの協力で、おいしいサラダが出来上がりました。
(サラダでげんきは、1年生の国語の教科書にもっています)



ぎょうれつのできるスパゲッティやさん

11/14(木)

ネズミの家族が、おじいちゃんお手せいのスパゲッティを食べようとしたところ、外でおなかをすかせたレッサーパンダがいきました。
スパゲッティをごちそうしたら、なくなってしまったので、ネズミの家族はレッサーパンダといっしょにスパゲッティの材料をさがしに出かけました。



レシピしょうかい りっちゃんのサラダ

材料 (4人分) つくってみよう！

- ・ロースハム 20g ・キャベツ 100g ・にんじん 20g
- ・きゅうり 40g ・ホールコーン(冷凍・缶詰など) 20g
- ・削り節 小さじ1杯 ・塩昆布 ひとつまみ

*ドレッシング

- ・酢 大さじ1/2 ・砂糖 小さじ1 ・サラダ油 小さじ1
- ・塩、こしょう 少々 ※トマトはお好みで入れてください。

作り方

- ①ハムとキャベツは短冊切り。にんじんはせん切り。きゅうりは輪切り。塩昆布は刻んでおく。
- ②キャベツときゅうりは、軽く塩もみする。にんじんとコーンはゆがいておく。
- ③調味料を煮立てて、ドレッシングを作り、冷ます。
- ④材料を混ぜ合わせて、ドレッシングで調味する。



ノラネこぐんだんラーメンやさん

11/19(火)

ワンワンちゃんのラーメンやさんを、のらねこぐんだんが見ています。ワンワンちゃんたちがお昼でお店を閉めて出かけたなら、のらねこぐんだんがお店に入り込み、ラーメンを作りはじめました。

