

給食だより 11月

長瀬町学校給食センター
平成23年11月 17日

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、これから一日の気温の変化が大きくなっています。衣服の脱ぎ着をこまめにして、体温の調節をしましょう。また外から帰ったら手洗いとうがいを忘れずに行いましょう。そして毎日の食事をバランスよくしっかり食べ、風邪予防のための体力と免疫力をつけておきましょう。

「彩の国ふるさと給食月間」です



生産地から食卓までの距離が短い食べ物を食べることで、輸送に伴って発生する二酸化炭素などの排出量を少なくして環境への負担を少なくします。

ちさん ちしょう
「地産地消」はいいことたくさん！

地産地消とは地元で生産されたものを地元で消費していくことです。地産地消するということは、鮮度のよいものを食べることができ、輸送コストをかけずにすみます。消費者にとっては、生産者の顔が見える安全・安心な食材を購入することができ、生産者にとっても地元の農業を応援することになり、地場農業の活性化につながります。

長瀬町の学校給食では、長瀬町産のさつまいも、白菜、ねぎ、トマト、だいこん、じゃがいも、さといも、キャベツ、しめじなど旬の野菜をたくさん使っています。そして今月は特に、埼玉県の郷土料理や地場産物をたくさんとりいれて紹介します。この機会に地産地消について考えてみましょう！

地場産物や郷土料理を知ろう！

しげただじる

- 9日 重忠汁(埼玉県深谷市の郷土料理です)
- 10日 彩の国納豆
(埼玉県産大豆で作った納豆です)
- 17日 彩の国カレー(県産食材・長瀬産食材を使っています)
- 18日 かてめし(秩父地区の郷土料理)
- 25日 彩の国肉まん(埼玉県の豚肉・小麦粉を使っています)
- 29日 おっきりこみ(秩父地区郷土料理)



今月は9種類もの長瀬でとれた食材を使用することができました。長瀬町の農家の方々が大切に作った野菜を感謝していただきましょう！

長瀬町の農家の方にお話を聞きました！

ながとろまち こ あんしん や さい
長瀬町の子どもたちに、安心しておいしい野菜
た やさい つち あん
を食べてもらえるよう、野菜をつくる土も安
ぜん じょうたい かんり
全な状態に管理しています。

トマトやきゅうりも、味がこくおいしい野菜
あじ やさい
のなるように工夫しています。
くふう

みなさんが毎日食べている給食のきゅうりとトマトを作ってくださっている
ながとろ ぶくしまのうえん ぶくしま ぶくしま
長瀬福島農園の福島さんご夫妻です。



福島さんご夫妻



きゅうりは
こんなふう
に
できるんだね。



ぴかぴかのトマト。
おいそう！



きゅうりよく た
給食を食べているみんなのために、手をかけて作ってくださっている大切な野菜
たいせつ やさい
たちです。感謝して残さず食べましょう！！



人への感謝

「ごちそうさま」

昔、お客様をおもてなしするとき、家の人はいろいろなところを歩き回って材料を探し求め、ときには命がけで食べ物をとらなければならないこともありました。その苦労に「ありがとう」の気持ちを伝えることからはじまったあいさつです。作ってくれた人、食事ができることへの感謝の気持ちを表しています。



人
に
ご
ち
そ
う
さ
ま
命
に
い
た
だ
き
ま
す

命への感謝

「いただきます」

わたしたちが食べるものは、もとをたどれば、すべて生きていたものです。動物や植物の命をいただくことでわたしたちは今、生きています。自然の恵みや、わたしたちの命をつないでくれる大切な食べ物に感謝する気持ちを表すのが「いただきます」というあいさつです。

