



給食だより

令和6年10月31日
住吉小学校 第8号
校長 小林 宏
栄養士 長谷川美佳

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」を積極的に活用することで、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



11月のきゅうしょくもくひょう ▶ じばやさいについてしろう

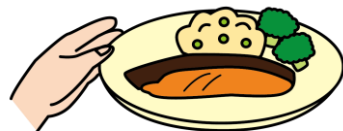
食事中的「手」、 どうしていますか？

食事中、お箸を持っていない方の「手」はどうしていますか？
ひじをついたり、ひざの上など机の下にあったりして、姿勢が悪くなっている人を給食中にも見かけます。日本では、ご飯や汁物の入っているおわん、小さな器は、手に持って食べるのが正しいマナーです。片手で持てない大きなお皿などは置いたまま、

おわんの持ち方



4本の指の上に
のせ、親指でふ
ちを軽く押さえ
て支えましょう。

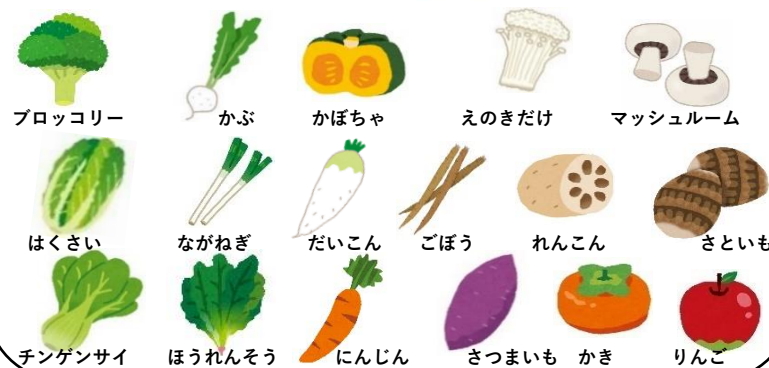


置いたまま食べる場合は、
食器に手を添えましょう。



こんな姿勢に
なっていませ
んか？

今月の旬の食材



今月の地産地消



10月の主な食材の産地 毎月、前月分をお知らせしています。

食材名	産地	食材名	産地	食材名	産地
精白米	新潟県	たまご	青森県	こまつな	西東京市・埼玉県
麦	国産	鶏肉	茨城県	しょうが	高知県
だいず	国産	豚肉	茨城県	だいこん	西東京市・北海道
春雨	国産	えのきたけ	長野県	たまねぎ	北海道
さつまいも	新潟県・千葉県	きくらげ	西東京市	チンゲンサイ	千葉県
さといも	千葉県	しめじ	長野県	ながねぎ	秋田県
じゃがいも	北海道	まいたけ	新潟県	にら	茨城県
ちりめんじゃこ	兵庫県・瀬戸内	マッシュルーム	国産	にんじん	北海道
こんぶ	北海道	いんげん	茨城県	にんにく	青森県
いか	ペルー	えだまめ	北海道	はくさい	長野県
いわし	千葉県	かぶ	青森県	ピーマン	高知県
鮭	北海道・ロシア	かぼちゃ	北海道	ブロッコリー	長野県
鯖	ノルウェー	キャベツ	長野県・群馬県	れんこん	茨城県
ホキ	ニュージーランド	きゅうり	群馬県	みかん	愛媛県
メルルーサ	アルゼンチン	ごぼう	青森県	りんご	青森県