

11月 給食だより



高萩市立
学校給食センター

「食欲の秋」「天高く馬肥ゆる秋」といわれるように、秋はおいしい食べ物がたくさん出回ります。また、11月は地産地消月間です。学校給食では、秋が旬の食材と茨城県産の食材をたくさん取り入れて提供する予定です。

感謝して食べよう



11月23日は、勤労感謝の日です。学校給食はもとより、家庭や飲食店などで安心して食事ができるのは、たくさんの人たちの働きや努力があるからです。みなさんのもとに給食が届くまでには、食べ物を育て収穫する生産者や食べ物を加工する製造者、それらを運ぶ運転手、献立を考えたり食材を注文したりする栄養教諭、調理をする調理員など、多くの方が携わっています。見えないところでみなさんのことを大切に思う人たちが努力しています。また、保護者の方や先生方がいつもそばで見守ってくれていることを忘れずに、感謝の気持ちを持って食事をしていきましょう。

いただきます

私たちは、動物や植物の命をいただくことで、今を生きています。食べ物への感謝の気持ちを表す言葉が「いただきます」です。



ごちそうさまでした

「ご馳走様」は、人をもてなすために汗を流して食べ物を求め食事を用意してくれた人たちの苦勞をねぎらい感謝する意味が込められています。



給食センターからのお知らせ

高萩市のホームページでは、「今日の給食」を給食のある日は毎日投稿しています。ぜひ、ご覧ください。
給食センターでは調理員を募集しています。勤務条件などの詳細については、高萩市ホームページをご覧ください。
給食センター（TEL0293-23-7412）までお問い合わせください。



お知らせ

《10月分食材放射性物質検査結果》

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食1食分の放射性物質検査を実施しています。検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧ください。

給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

地産地消のいいところ

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

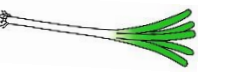
食べ物を大切にする心が育つ

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる

茨城をたべよう! 毎月19日は食育の日

長ねぎの白い部分は、実は緑色の部分と同じ「葉」であることを知っていましたか。白くなるのは、土にうまっている部分で、日光に当たると緑色になります。学校給食では、白い部分だけでなく、緑色の部分もしっかりと洗い、むだなく使用しています。
今月の長ねぎは、高萩市でとれたものを使用する予定です。



11月は、地産地消月間です!!

今月は、いつも以上に学校給食に茨城県産・高萩県産の食材を使用した地産地消月間です。茨城県は、農業算出額が全国トップ3に入るほどの農業が盛んな県です。身近でとれた食材を、おいしく味わいましょう。



《11月分給食使用予定食材産地》

食材	産地	食材	産地	食材	産地
きゅうり、キャベツ、白菜、水菜	茨城県	豆腐、納豆(大豆)	茨城県	じゃがいも	北海道
チンゲンサイ、にんじん、もやし		牛乳		えのきたけ	長野
ごぼう、小松菜、ほうれん草、玉葱		さば		いか	ペルー
さつまいも、ヤーコン、しめじ		長ねぎ・大根	高萩市	さんま	台湾
ぶた肉、鶏卵		とり肉	国産		