



給食だより



平成30年 11月 志木第二中学校



11月は彩の国ふるさと給食月間

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。学校給食では、地元の食材や郷土食等への理解を通して、郷土への関心を深め、伝承する気持ちを育てることに努めています。

埼玉県では米、小麦粉、大豆をはじめ、たくさんの作物を生産しています。この機会に埼玉県で採れる農作物や郷土食に目をむけ、同時に地産地消にも関心を持ってもらえたらと思います。

地産地消とは？
地産地消の利点

地域生産地域消費」の略で、「地域で生産された農作物を地域で消費すること」です。

- ★土地の気候風土に合った農作物を新鮮なうちに食べられる
- ★身近にとれる旬の食材は新鮮で高い栄養価を持つ
- ★消費者にとって産地がわかる、生産者の顔が見えることは安心



新鮮で安全な食品



お互いの顔が見える関係



生産

理解・関心

消費者

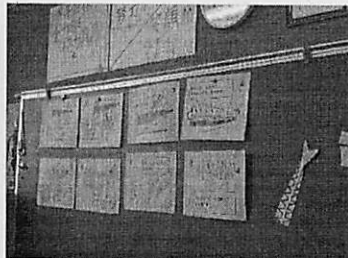
お米は秋に収穫し、新米として市場に出回ります。
今年も新米の季節になりました。
給食のお米も新米になります。

志木第二中学校では、地元でとれた『宗岡コシヒカリ』を
10月半ばから給食で出しています。
農家の方が心をこめて作った



新米 宗岡コシヒカリ

10月22日（月）に食育『さんまの食べかた』を行いました。



各クラスの給食委員会さんに給食の時間を使って『さんまのきれいな身のとり方』を発表してもらいました。練習時間があまりとれませんでした、しっかりとした発表で聞いている生徒もきれいにさんまを食べる姿勢が見られました。実際にきれいに骨だけになっている生徒さんがたくさんいました。お家でもやってみてください。