

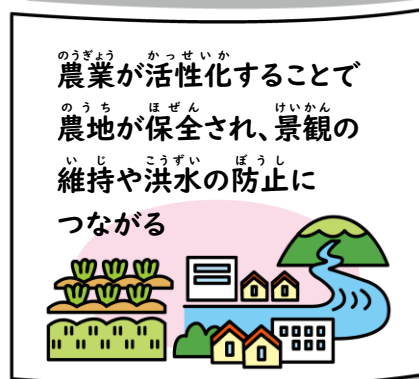
11月給食だより

令和6年11月
小山市立間々田小学校

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？



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
たち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



「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのか知っていますか？

いただきます

「いただく（頂く／戴く）」は、頭（あたま）にのせるという意味があり、身分の高い人から物をもらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作になむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。



ごちそうさまでした

「ちそう（馳走）」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来るまでに関わった人たちへの感謝の気持ちが込められています。



食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来るまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの方が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。



給食ニュース

読書月間「おはなし給食」を提供します。

いろいろな本の中に登場する料理や食材を再現した「読書の秋」と「食欲の秋」のコラボ給食です。次の本の中から選出しました。学校の図書室にある本なので、ぜひ読んでみてください。

- ・5日（火）：「いもいもほりほり（西村敏雄作、講談社）」より…まめまめ大学いも
- ・7日（木）：「すがたをかえる大豆（国分牧衛作、光村図書）」より…すがたをかえる大豆汁
- ・12日（水）：「14 ひきのかぼちゃ（いわむらかずお作、童心社）」より…かぼちゃスープ

ラムサールホンモロコを今年も提供します。

ホンモロコは、琵琶湖原産の川魚です。淡泊な味で、骨がやわらかいため、頭からしっぽまでまるごと食べられてカルシウムたっぷりです。小山市では、農業や化学肥料を使わない「ふゆみずたんぼ米」とあわせてホンモロコの養殖を行っています。提供する当日の朝に、生きたまま届き、給食室で唐揚げにしています。15日（金）に提供します。お楽しみに！

【まめまめ大学】

〈材料〉4人分

- ・水煮大豆…80g
- ・小麦粉…適量
(米粉や片栗粉でも◎)
- ・さつまいも…150g
(小サイズ約1本)
- ・サラダ油…適量

給食レシピ紹介

- A
- ・水あめ…小さじ2
 - ・しょうゆ…大さじ1
 - ・酢…少々
 - ・水…大さじ1
 - ・黒いりごま…適量

〈作り方〉

- ①大豆は水気を切り、小麦粉をまぶす。
- ②油で揚げる。
- ③さつまいもは、角切りにして水にさらす。
- ④水気を取り、素揚げにする。
- ⑤Aの調味料を合わせ、煮立たせる。
- ⑥揚げた大豆・さつまいもをからめる。
- ⑦最後に黒ごまをかけて出来上がり。