

給食たより



(伊賀市)



みえ地物一番給食の日

秋も深まり、木々の葉も色づき始めました。朝晩は、気温がぐっと下がり、冷え込みと肌寒さを感じます。朝起きるのが、辛く感じる人もいるのではないのでしょうか。そんなときこそ、ゆとりをもって起きて、しっかり朝ごはんを食べることが大切です。体温が高まり、体も目覚めますよ。

毎月第3日曜日とその前日の土曜日は、「みえ地物一番給食の日」です。これに合わせて、毎月第3日曜日の直前の木・金曜日は、「みえ地物一番給食の日」です。生産者や食に関わる活動に対する理解や感謝を深め、子どもたちの豊かな人間性を育むことを目的として、地場産物を活用した学校給食や食育を進める取り組みです。

11月23日は勤労感謝の日

地産地消とは？

地元で生産されたものをその地元で消費する取り組みです。地産地消を進めていくことは食糧自給率を上げ、地域の活性化にもつながります。



今月のいがいちの日

11月20日(金)をいがいちの日として、「三重地物一番給食の日」を設定しています。地元の食材を意識して、献立を立てています。

献立

伊賀手作り豆腐、ひのな漬け、五目きんぴら

手作り豆腐⇒「フクユタカ」という伊賀産の大豆からできた豆乳に「にがり」を加えて蒸して作ります。

ひのな漬け⇒ひのなは、もともとは滋賀県の日野町が発祥地とされています。そのため、この名前が付けられたカブラの一種です。現在は滋賀県のほかに、京都府や三重県などで栽培されており、ここ伊賀地方の名産でもあります。秋から晩秋にかけて旬を迎えるひのなは、独特の辛味があり、漬物にすると風味がよくなります。ひのなの首の部分の赤い色と葉の赤みが漬物にしたときに全体をほんのりした桜色に染め、見た目にも美しい色合いになります。伊賀の冬の食卓には、欠かせないひのな漬けです。伊賀の味を知りましょう。

☆地元のものを地元でいただき、地域の活性につなげていきましょう。

毎日の給食は、たくさんの人たちの手によって作られています。

まわりの人たちに対する、思いやりの心を大切にして、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

また、「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつも忘れないようにしましょう。



感謝して食べよう!

心を込めて作っている人への感謝

毎日食べ物をいただけることへの感謝

地球上では、世界人口約70億人のうち、食料が不足し苦しんでいる人が8億人くらいいるといわれています。食べたいのに食べられない人たちがいる中で、「嫌だから残す」「食べきれないから捨てる」ということはあってはならないものです。いただいた大切な命や、たくさんの人たちの苦勞を無駄にしないように、なるべく残さないようにしましょう。

命をいただいていることへの感謝

みなさんが何気なく食べている肉や魚、野菜、果物は全て命があります。私たちは、動物や植物の「命」をいただいて、自分の「命」とつないでいます。