

# いただきます！

栄養教諭 田淵 いずみ

## 学校給食にかかわっている人たち



学校給食には、多くの人がかかわっています。献立を考える栄養士、その献立をもとに調理をする調理員、食べ物を育てたりとったりする生産者、食べ物を運ぶ運送業者などです。ほかにもいろいろな人が学校給食を支えています。その人たちへ、感謝の心を持って食べましょう。

11月の新冠産は、15日ホロシリ牛乳です。ビン牛乳なので、落とさないように注意して飲みましょう。



## 魚が原料のだし

魚が原料のだしには、かつお節やさば節、煮干し（かたくちいわし、とびうおなど）などがあります。かつお節（本枯節）は上品でまろやかな味わい、さば節はこくがあってそばつゆに使われるなど、それぞれのよさがあります。

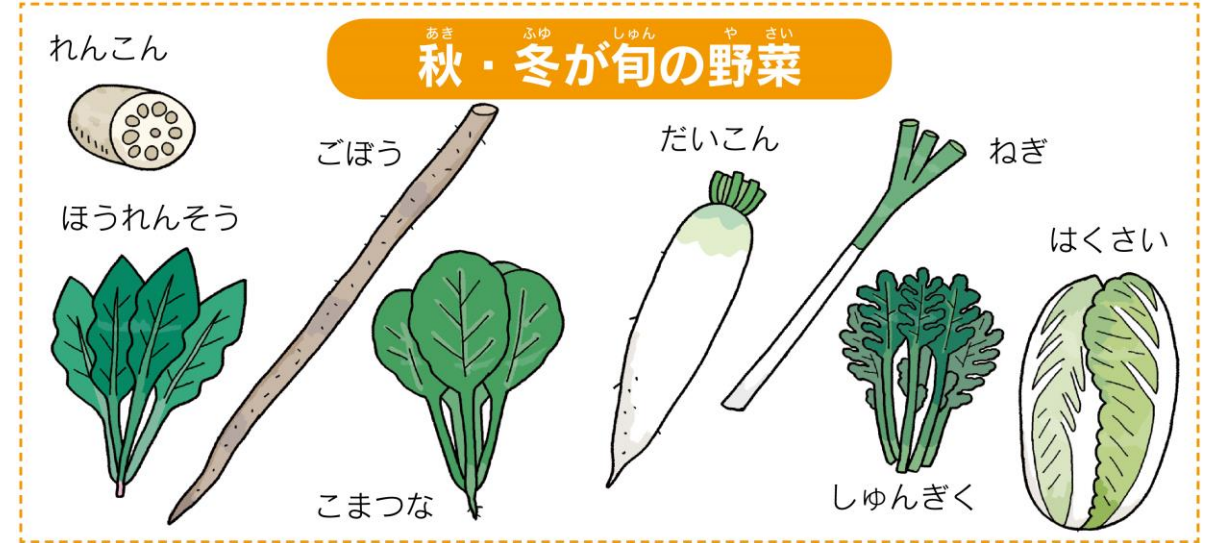


## 6年生リクエスト給食

6年生のリクエスト献立が、11月から登場しています。裏面の献立表にも記載しましたが、リクエスト献立には献立名の所に「ふきだし」がついています。

リクエスト給食は3月まで続きます。6年生がどんなものをリクエストしたのか、お楽しみに♪

★11月1日(水)は、朝日小の5、6年生が新冠小で給食を食べます。  
★11月21日(火)は、朝日小の2年生が新冠小で給食を食べます。



## 地産地消を推進

## 地場産物を食べよう！



地産地消とは、地域で生産した農林水産物を地域で消費する取り組みです。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いため、輸送のエネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。給食でも積極的に地場産物を活用しています。