

給食だより

平成22年 11月号

さいたま市立大久保東小学校
給食室

食べ物の生産者や食事をつくる人に感謝の心を持とう

11月23日は勤労感謝の日です。給食がみなさんに届くまでには、たくさんの方がかかわっています。食材の生産者や、栄養士、調理員さんといったさまざまな人たちがいるおかげで給食ができあがります。これらの人たちの苦勞や思いを考えながら給食を味わって食べましょう。

～・～給食はこんな人たちがかかわっています～・～



農家の人
野菜や果物・米、小麦などの農作物を作っています。



畜産にたずさわる人
牛・豚・にわとりを育てて、食肉を提供、または、卵や牛乳を生産する人です。



漁師さんや水産にたずさわる人
魚や海産物をとったり、養殖をしたりする人です。



運搬業の人
食材や物資を運搬する人です。



栄養士
食材の発注や献立を作り、食に関する指導をしています。

調理員さん
給食を作っています。



感謝の気持ちを込めて

「いただきます」「ごちそうさま」

人が食べるということは、動植物の命をいただくことにもつながります。その食べ物をいただくことや、調理してくれた人に感謝の気持ちを込めていうあいさつを忘れずに。

地産地消ってなんだろう？

地産地消とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で生産されたものを地域で消費する」という意味です。生産者への理解を深め、地域の魅力を高めることができる取り組みです。学校給食においてもこの取り組みが推進されています。

～・～ 地場産物をたべよう！ ～・～

地場産物を献立に取り入れることは、多くの教育的意義があります。ご自宅の食卓にもぜひ取り入れてください。

児童生徒が、より身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができる。

食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解することができる。

地場産物の生産者や生産過程等を理解することにより、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。

「顔が見え、話ができる」生産者等により生産された新鮮でより安全な食材を確保することができる。流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等により安価に食材を購入することができる場合があると同時に、環境保護に貢献することができる。

生産者の側で学校給食をはじめとする学校教育に理解が深まり、学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。

地域だけではなく、日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、児童生徒の学習意欲を向上させることができる。

文部科学省『食に関する指導の手引き 第一次改訂版』より

今月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。

給食でも、埼玉県産のブロッコリー・ほうれんそう・キャベツ・白菜・米を使用します。小松菜は、さいたま市岩槻区で作られているものを使用します。

かぜやインフルエンザの季節です。

これらの予防ポイントを守って、かぜやインフルエンザにかからないよう、気をつけましょう！

予防ポイント 栄養バランスのよい食事

予防ポイント 適度な運動

予防ポイント 十分な睡眠

予防ポイント 手洗い、うがい、マスク

