



# 食育だより

平成28年11月号  
さいたま市立慈恩寺小学校

## 食べ物の生産者や食事をつくる人に



## 感謝の心をもとう

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労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。

	<p><b>農家の人</b> 野菜や果物、米、麦などの農作物をつくっています。</p> 	<p><b>畜産に携わる人</b> 牛、豚、鶏を育てて、食肉を提供、または卵や牛乳を生産する人です。</p> 
<p><b>栄養士</b> 献立をつくり、食材注文や調理指導や食に関する指導をしています。</p> 	<p><b>漁師さんや水産に携わる人</b> 魚や海産物をとったり養殖をしたりする人です。</p> 	<p><b>運搬業の人</b> 食材や物資を運搬する人です。</p> 



**ちさんちしょう 地産地消**



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組が推進されています。

感謝の気持ちをこめて  
「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。



### 10/7 (金)PTA「学校給食試食会」が行われました

学校給食試食会に39名の保護者の皆様に御参加いただきました。学校給食とはどういうものか、また、どのように作られているか作業工程や調理の工夫についてスライドを使ってお話させていただきました。給食でもいろいろな味に慣れさせ、味覚の発達や自分の健康管理をする力を身につけるように指導していき、より一層の美味しい給食を作りたいと思います。以下の4つを学校と家庭のそれぞれで協力して子ども達の食経験を一緒に育てていきたいと思いますので、今後も御理解、御協力をお願いします。

- ①食べ物に「関心」をもつ子  
→ 給食で何食べた？おいしかった？などと聞いてみてください。
- ②「食べることに熱中」できる子  
→ 普段からだらだら食べる習慣があると給食時間に集中して食べることが出来ません。食事時間は、20分くらいで食べ終わる習慣を身につけさせたいですね。
- ③「お手伝い」をする子  
→ 学校では、児童全員が順番で給食当番をします。机、テーブルをふくやご飯を茶碗によそうなど簡単なものからお手伝いさせてください。
- ④食べ物を「大切」にする子  
→ 食べ物が家庭に届くまでには、多くの人の手を経ています。食べ物や作ってくれた人への感謝の気持ちを込め、「いただきます」「ごちそうさま」とあいさつする習慣をつけることも大事なことです。



### 11/8 (火)「おにぎりランチ」

11月8日(火)におにぎりランチを実施します。おにぎりの中身やのり等は自由とします。ただし、朝炊いたご飯を家でにぎることを原則とします。子どもたちが自分でおにぎり作りを体験することにより、食事を作る大変さや、日々食事を作ってくれる人への感謝の気持ちを育み、おにぎり一つ、お米一粒の大切さを知る機会となるよう、各自おうちから握ってきたおにぎりを持参してください。昨年度は、給食室でパックに詰めたおかずを持って、縦割りで給食を食べましたが、今年度は自宅からお弁当を持参してください。

※給食はありません。お弁当の用意をお願い致します。

### お知らせ

\* 慈恩寺小学校の11月の食育だよりが「さいたま市食育ナビ(ホームページ)」に掲載されます。また、さいたま市小・中学校の給食もレシピ・写真付きで見ることができます。

- 「さいたま市食育ナビ」で検索
- ・食育の基礎知識
  - ・食の安全・食中毒
  - ・地産地消
  - ・レシピ紹介
  - ・市の施設事業(保育・離乳食等)など載せてありますので御覧下さい。

●裏面に学校給食食材の産地と食品検査結果10月分を載せてありますので、御覧下さい。

