



給食だより

令和 7 年 10 月 31 日
台東区立忍岡中学校

国産を食べると、
いいこといっぱい!

こく しょう こく さん
国消国産で、日本の「食」に安心を!

私たちの食べ物は、自然の力を活かし、多くの時間をかけて作られています。足りなくなったからといって、すぐに作ることはできません。しかし、日本の「食」は今、多くのリスクを抱えています。

日本の「食」が
直面している
「5つのリスク」

食料の多くを輸入に頼る日本。
輸入がもし止まったら、
どうなる?



農家と農地が減っている。
私たちの食べものは、
どうなる?



世界や日本で
自然災害が増加。
農業が受ける
ダメージは、
どうなる?



増え続ける世界の人口と食料
需要。輸入量に
頼る日本は、
どうなる?

※国連広報センターによる推計 2022年 80億人 2050年 97億人

高止まりする肥料・家畜のエサ・
燃料。農家の経営は、どうなる?



※JA グループの HP より引用

その時、あなたは

食の未来も選んでいます。



自給力アップで、
いざというとき
安心!

おいしくて
安全・安心な
食事を実現!

こく しょう こく さん
国消国産が
日本の食の未来をつくれます。

日本の農業を
食べて応援
できる!

輸送で出る
CO₂を減らし、
SDGsに貢献!

給食でも、米や野菜を中心にできるだけ
国産を使用するようにしています!



★今月の給食紹介

★十三夜 11/2 ～給食では4日にお団子を提供します～

十五夜に続く日本独自の月見の風習です。秋の収穫に感謝する意味合いがあり、栗や豆など秋の恵みを供えることから「栗名月」「豆名月」とも呼ばれます。十五夜とセットで「二夜の月」と呼ばれ、片方だけ月見をすることは「片月見」として避けられてきました。給食ではごまをつかった「あんごま団子」を提供します。



★いい歯の日 11/8 ～給食では7日に「よく噛む」献立を提供します～

「いつまでも美味しく、そして楽しく食事をするために口の中の健康を保つこと」を目的とした記念日です。よく噛んで食べること、歯の形成と維持に不可欠なカルシウムが豊富な食材を食べるなど、歯にいいことを実践しましょう。給食では、ごはん、いわし、根菜類など、歯ごたえのある食材を使って献立を組んでいます。



★国消国産(地産地消) 11/20、11/25

- ・11/20・・・東京都瑞穂町で生産されたさつまいも「シルクスweet」を使用して、【スイートポテト】を作ります。
- ・11/25・・・江戸伝統野菜の「江戸千住ねぎ」を使用します。



★和食の日 11/24 ～給食では25日が和食献立です～

2013年に「和食:日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことに伴い、和食文化の保護と継承を推進する目的で定められました。また、11月24日を「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む語呂合わせから「和食の日」とも呼ばれています。



★宮城県大崎市(姉妹都市)より、新米の贈呈があります!

大崎市とは東北新幹線の開通を機縁として交流が始まり、毎年この時期に新米を贈呈いただいています。届き次第、給食で提供しますので楽しみに!

