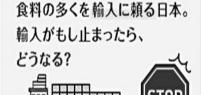


国産を食べるとい いいこといっぱい!

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」**

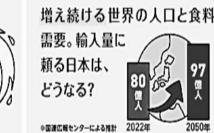


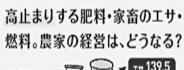
農家と農地が減っている。 私たちの食べものは、 どうなる?





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?







※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。





自給カアップで、

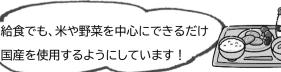




日本の食の未来をつくります。



輸送で出る



★今月の給食紹介

★十三夜 ~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。

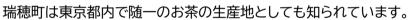


★いい歯の日 11/8 〜給食では7日に「よく噛む」献立を提供します〜

「いつまでも美味しく、そして楽しく食事をと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「シルクスイート」を使用し 【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。

江戸千住ねぎは、加熱するとフルーツに迫るほどの甘みがでます。



★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)よい、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お楽しみに!

