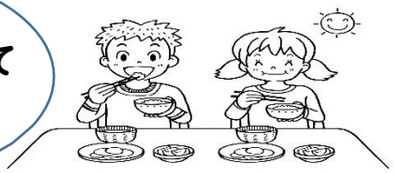
食のおたより

令和８年 10 月号
船橋市立高郷小学校



朝ごはんを食べて登校しよう！

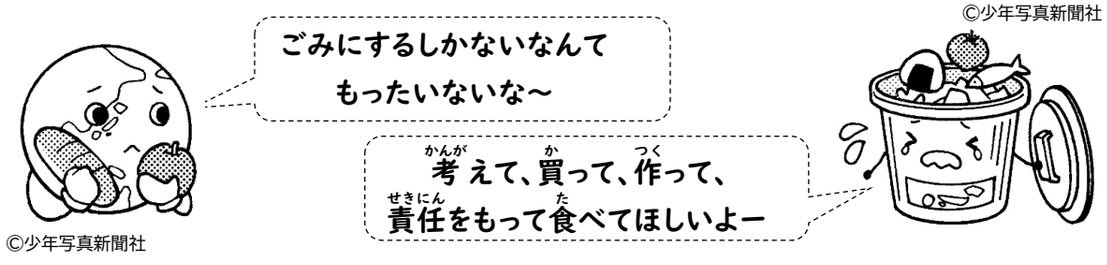


少しずつ、秋の深まりを感じる今日この頃です。秋といえば、スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして･･･やっぱりはずせないのは**食欲の秋**ですね。わたしたち日本人の主食である「米」をはじめ、たくさんの農作物が実りの秋を迎えています。おいしいものを**バランスよく食べ**、心も体も健康に過ごしていきましょう。

みんなで取り組んでいます！

10月は食品ロス削減月間です。

食品ロスとは、本来食べられるのに、様々な理由で捨てられてしまう食品のことです。日本は、たくさんの食べ物を外国から輸入しています。大切な食べ物を無駄にしないように、一人一人が自分の行動を見直していきましょう。



©少年写真新聞社

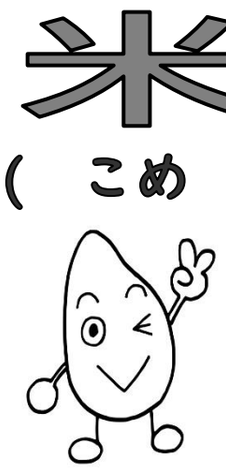
©少年写真新聞社



給食だけでなく、ふだんの買い物や食事の場面でも意識していきましょう。

給食の食材ご紹介

米（こめ）



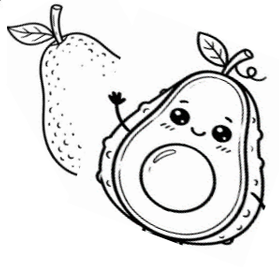
新米と表示されているものは、生産された年の12月31日までに容器に入れたり、包装されたりしたお米です。千葉県のお米は 8月下旬に刈り取り、9月には新米として店頭にならびます。日本の米どころとして有名な新潟県・東北地方・北海道などの北の地域では、その後順次刈り取りの時期を迎え、今の時期には店頭に、全国各地の新米が出そろっています。

10月19日は、船橋産の「コシヒカリ」をいただきました。

給食では、毎回千葉県産のお米を炊いています。主に「**ふさこがね**」という千葉県で開発された品種のお米を使用しています。

給食で食べよう！ヘイワード





今年は、アメリカのカリフォルニア州の**ヘイワード市と船橋市の姉妹都市提携40周年**です。

10月１４日は、「**給食で食べよう！ヘイワード**」と題して、ヘイワード市で親しまれている料理として「**チリ・コン・カン**」を、食材として「**アボカド**」を取り入れた献立をみんなでいただきました。チリ・コン・カンは、自分でパンにはさんで、チリコンカンドッグをつくって食べてみました。