

たかさと給食だより



令和 7 年度 11月号
船橋市立高郷小学校

11月は、朝晩に冷え込む日も多くなりました。木々の葉が、赤や黄色に色づき、秋の深まりを感じるとともに、冬の足音が近づいていると感じる今日この頃です。体調を崩しやすい時期でもあります。栄養をしっかりと摂って、元気に充実した日々を過ごしましょう。

～実りの秋～

「感謝の心」を大切に

わたしたちが食べているものは、どれも、もとをたどると生き物の命です。

また、わたしたちは、ふだん何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には、食べ物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、さまざまな人たちのはたらきがあって、はじめて食卓に並ぶものばかりです。

ですから、食事をする時には、感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

現在の勤労感謝の日(11月23日)は、もともと「新嘗祭」といって、その年の農作物の収穫に感謝する日でした。現在は国民の祝日に関する法律によって、勤労をたつとび、生産を祝い、国民がたがいに感謝しあう日と定められています。



給食では

『千産千消(地産地消)』

に力を入れています

地域で生産されたものを、同じ地域で消費することを地産地消といい、たくさん
のメリットがあります。千葉県では、千葉県で生産して千葉県で消費するという意味
をこめて『千産千消』と表現しています。

新鮮

流通時間が短いので、
とれたての美味しさが
味わえる。

安心安全

生産者や作られる
過程がわかりやすい。

環境にやさしい

輸送にかかるエネルギーが
少なく、CO₂の
排出が抑えられる。

千葉県では、「ちばの恵みで まんてん笑顔」をキャッチフレーズに、新鮮でおいしい千葉県産の食材を上手に取り入れた、バランスのよい食生活の実践を進めています。特に、旬の食材が豊富に出回る11月を食育月間と定め、企業や市町村と連携し、「食」への関心や理解を深める取組、子供たちの健やかな育ちを支える取組などを県内各地で展開します。

今月の『船橋の旬の食材を食べて知る日』では、

旬の船橋市産キャベツをたっぷり使用した

『キャベツメンチカツ』を主菜に、船橋市・

千葉県産の小松菜・海苔・大根・葱・薩摩芋・

人参・米・牛乳と、地元の食材をふんだんに使用した『千産千消献立』を実施しました。

