

給食だより 11月

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに、「伝統的酒造り」が2024年に登録されました。毎年11月24日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？

給食から学ぶ 和食文化

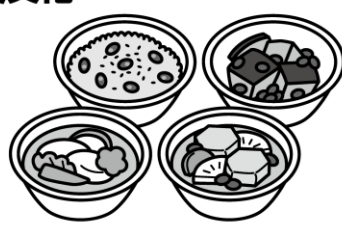
「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



食事中的「手」、どうしていますか？

食事中、お箸を持っていない方の「手」はどうしていますか？ ひじをついたり、ひざの上など机の下にあたりして、姿勢が悪くなっている人を見かけます。日本では、ご飯や汁物の入っているおわん、小さな器は、手に持って食べるのが正しいマナーです。片手で持てない大きなお皿などは置いたまま、手を添えて食べましょう。

おわんの持ち方



4本の指の上にのせ、親指でふちを軽く押さえて支えましょう。



置いたまま食べる場合は、食器に手を添えましょう。



こんな姿勢になっていませんか？

給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか？ 地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

千葉県産の米「ふさがね」

千葉県は、三方を海に囲まれ、温暖な気候と豊かな土地を生かして、たくさんの農林水産物が生産されています。千葉県でとれた農産物を、千葉県で消費しようという取り組み（千産千消）を、学校給食においても進めています。

地域でとれる食材の活用や食文化等への理解を促進するため、「千産千消デー」を設定し、毎年11月に実施しています。

11月25日(中学校)、26日(小学校)には、千葉県産の食材を使った給食を提供します。

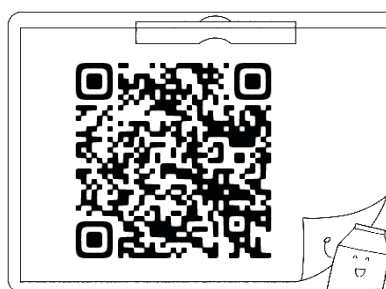
千葉県産食材：米、牛乳、豚肉、さつまいも、お米のムース

千葉県産の米「ふさがね」

給食のお米は、千葉県産米を使用しています。

「ふさがね」という、千葉県で独自に開発された品種です。

粒が大きくふっくらと炊き上がり、気候の変化にも強く、品質が安定している特性があります。「ふさがね」という名前は、千葉県房総の「ふさ」と、黄金色にたわわに実る様子をイメージした「こがね」を合わせて命名されたそうです。



市ホームページ

学校給食センターも、地産地消を推進しています。

毎月行っている「鎌産鎌消献立」では、鎌ケ谷産の新鮮な野菜や果物を、生産者の方が届けてくださいます。納品や調理の様子、給食の写真など、鎌ケ谷市のFacebookで紹介をしています。

また、市ホームページでは、日々の給食の写真を掲載しておりますので、ぜひご覧ください。