



食育だより

むつみちゅうぶしょうがっこう
六ツ美中部小学校

えいようきょうゆ さかもとふみよ
栄養教諭 坂本文代

だいごう
第7号

きぎは もののり あかいろ いろ
木々の葉もほんのり赤色に色づき、

あき ふか かん
秋の深まりを感じます。

さて、11月23日は勤労感謝の日です。私たちのもとに食事が届くまでには、農作物

を育てる人、運ぶ人、売る人、作る人など、多くの人々が関わっています。また、食べ物に

も一つひとつに命があります。そのことを考えて、食事をしましょう。

感謝して食べよう

4年生で「給食の食べ残し」についての学習をしました。授業では、調理員さんか

らのビデオメッセージを見ました。その内容を一部紹介します。

食缶、フライパット、タッパーが空になって返ってくると、元気が出て明日もみんなのために、おいしい給食を作ろうという気持ちになります。残さずに食べてくれると、とてもうれしいです。



授業後の感想では、「給食を残さず食べられるようにし

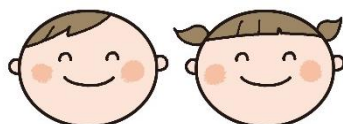
たい（もったいないし、ごみの量が増える）」「一生懸命作

った人と一生懸命献立を考えた人に心をこめて食べない

といけないと思った」とありました。

みなさんも、食べ物や給食が出来上がるまでに関わって

いる方々に感謝して食べるようにしましょう。



ごちそう
さまでした！



知っていますか？地産地消

「地産地消」とは、地域で生産したものを地域で消費するという意味です。地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。地域で作られている食べ物について、ぜひお家で話題にしてみてください。

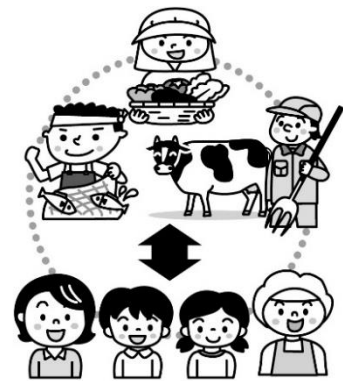
【 地産地消のよいところ 】

新鮮でおいしい

地域の人が作っているので安心

運ぶ距離が短いので環境にやさしい

食料自給率がアップ



愛知を食べる学校給食の日

【 11月20日(火)の献立 】

岡崎市の給食では、地産地消をすすめています。

○むらさき麦ごはん

11月20日(火)の給食では、愛知県産・

○牛乳

岡崎市産の食べ物をたくさん使った献立が登場

○三根五菜みそ汁

します。地域の食べ物を大切にして、おいしくいた

○ささみの梅しそフライ

だきましょう。

○野菜のごまじょうゆ和え

【 使用予定の地域の食材 】

愛知県産：米・牛乳・しそ・小松菜

みつば・きゅうり・まっ茶

岡崎市産：むらさき麦・みそ・もやし