

学校給食での食育の実施

事業主体名 茂原市学校給食センター
 開催日・場所 令和5年11月



<p>こんにちは。みなさんか? 日本の秋は「実り」穀豊穡を祈る祭りな季節でもあります。11月の日に、毎年ひとりで大きさを再認識する、11月24日をい「平成25年12月4日」ネスコの無形文化遺産「和食」の基本となる「ご飯に汁物と3つ」重要な「エネルギーを整えるもの」とい</p>	<p>11月24日は「和食の日」 いただきます ごちそうさま こんにちは。みなさん、「いただきます」とい「私たちが食べている野菜」それらの命をいただいてを「残す」ということは、貴重な「感謝の気持ちを表すため」簡単に手に入らず、そろ「お客様に食事を出すため」準備したそうです。その「し」の意味が含まれるよう「く」て豪華な料理をしめす</p>	<p>地産地消献立 千葉県産について R5.11.24 今日献立には、千葉県産を多く取り入れた献立 いわし・ひじき・れんこん・大根です。 いわしは昔から庶民の魚、大衆魚と呼ばれ、の代名詞でした。全国の沿岸から沖合にかけての種類のマイワシ、千葉県は、これら以外にも全国有数の水揚げ、ひじきには、カルシウム、みなさんには、おすすめ、れんこんは、穴のあいた様子から「穴が」は欠かせない食べ物、千葉県は、全国でも水産が盛んです。鮮れた果です。</p>	<p>みなさんは『地』 れた食べ物をその食べ物を作ったとができること、いどわかること、その食べ物を運ぶ距離がど良い事がたくさんあります。 普段、何気なく食った果です。 の機会に食につい</p>	<p>地産地消献立 R5.11.13(中学校) こんにちは。今日は、千葉県産の食材・郷土料理・地産地消についてお話をします。 今日献立のさ「昔から伝わる郷土」理で、釣ったばかりの殻に詰めて焼いた「サラダ」に使用して「べると長生きすると」物繊維が多く、ビタミン、千葉県は「野菜は、人参・大」千葉県は、温暖な「葉」と言われるほど」なっており、鮮度の自「た県です。」</p>	<p>みなさんは『地産地消』とは、何かわかりますか?その地域でとれた食べ物をその地域で消費することです。 食べ物を作ったその地域で食べるので、新鮮なものを食べることができると、いつ、どこで、どんな人が作ったものかがはっきりとわかること、その地域の伝統ある食文化を守ることができると、食べ物を運ぶ距離が短くすむので、値段が安く買えること、食べ物を運ぶ距離が短いと輸送中に出る排出ガスを少なくするなど良い事がたくさんあります。 普段、何気なく食べているものの中には、千葉県で採れた野菜がたくさんあります。給食は安心して安全な食材を使用しています。この機会に食について考えてみましょう。</p>
---	---	--	---	--	--

・11月の献立表・給食だより、『和食の日』『地産地消』についての説明を掲載した。

・市内の各小中学校に、放送原稿(①挨拶について②和食の日③地産地消等)を配布した。