

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



こんにちは。みなさん 11月24日は「和食の日
か？」

に はん 実り
日本の秋は「実り」
くさくさ いる まつ
穀量豊穡を祈る祭りに
きせつ とも
季節でもあります。」
まいとし
の日に、毎年ひとりの
たいせつ たいせつ
大切なを再認識する
て、11月24日をい
へいせい ねん
平成25年12月4
ネスコの無形文化遺産
というだけでなく、E
しよくぶんか われわれ
食文化としての和食
「和食」の基本と言
るご飯・汁物と3つ
要な「エネルギーに
登えるもの」という

おとうさん
「いただきます。ごちそうさ
こんにちは。みなさん、「い
いますか？」
「いただきます」という
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
「ごちそうさま」という
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。その様
し意味が「含まれるよう
く豪華な料理にめす

ちきん ちしょうこんだて ちばけんさん
地産地消献立 千葉県産について R5.11.24
きょう こんだて ちばけんさん 2020 と い こん
今日の献立には、千葉県産を多く取り入れた献
いわい・ひじき・れんこん・だいこん 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
その種類もマイワシ、
千葉県は、これらイワシ、
でも全国有数の水揚げ
ひじきには、カルシウ
みなさんは『池田
れた食べ物とその
食べ物を作った
とがでること、い
れんこさんは、穴のあい
とわかること、その
いた様子から「穴が
食べ物運び距離
は欠かせない食べ物
食べ物運び距離か
千葉県は、全国でも
良い事がたくさん
水産が盛んで、新鮮
普段、何気なく食
れた奥です。
たくさんあります。

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。

今日の献立のさん
昔から伝わる郷土
料理で、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
食物繊維が多く、ビ
タミンE、鉄分、大
量な葉菜、人参、大
根、干し菜、乾燥な
りといわれるほど
なっており、鮮度の良
さを保つて、お味
なです。

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こと、食べ物と運ぶ距離が短くてすむので、値段が安く買えること、食べ物と運ぶ距離が短いため輸送中に出る排出ガスが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。

・11月の献立表・給食だよりに、『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。