



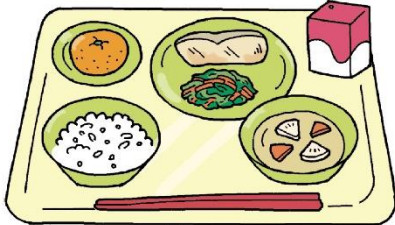
# 食育だより 11月



令和2年11月4日  
北部共同調理場  
(毎月19日は食育の日)

現在の日本では、多くの食材がスーパーなどで1年中手に入ります。だからこそ、食材を買う時はきちんと選ぶことが大切です。値段や品質、環境への配慮がされているかなど、さまざまな情報をもとに考えましょう。

## 地場産物を使った学校給食



地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。献立の中から探してみましょう。

### 11月の秩父地域や埼玉県産の食材を使った献立や郷土食の献立

- ・豆乳タンタンメンのスープ、しゃくし菜スパゲティー…秩父地域産のしゃくし菜使用
- ・大田産ごはん…大田地区産の精米使用
- ・古代米ごはん…吉田地区産の古代米使用
- ・えごま和え…吉田地区産のえごま使用
- ・ビーフカレー…埼玉県産の彩さい和牛使用
- ・秩父こんにゃくサラダ…秩父地域産のこんにゃく使用
- ・深谷ねぎ入りメンチカツ…深谷産のねぎ使用
- ・黒豚小松菜まんじゅう…埼玉県産の彩の国黒豚使用
- ・味噌ポテト、かてめし…秩父地域の郷土食

郷土食ではありませんが、コロンビアにちなんだ献立もできます。

## 地産地消



地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを地産地消といいます。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。

地域で生産している食材を積極的に食卓にとり入れましょう！



## 給食はいろいろな人に支えられています



学校給食は栄養士をはじめ、調理員さんや生産者さん、運送業者さんなどの力によって、みなさんのもとに届けられています。

## 「勤労感謝の日に思いを伝えよう」

11月23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は、「勤労をたっとうび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか？

ありがとう

