

こめっこ

～ 学校給食だより ～



平成30年(2018年)11月号

校庭の木々の葉も色づきはじめ、秋の深まりを感じられるようになりました。朝晩の冷え込みが増し、日中の気温差が大きく体調を崩しやすくなります。規則正しい生活とバランスの良い食事を心がけるようにして体調を整え、実りの秋を満喫しましょう。

11月23日は勤労感謝の日

毎日の食事に感謝して食べよう

おいしい給食が食べられるのは、生産者をはじめ、多くの給食に関わる人たちに支えられているからです。

感謝の気持ちをもって「いただきます」「ごちそうさま」の食事のあいさつをして、残さずに食べるようにしましょう。



向き合おう！日本の食料自給率

食料自給率とは、国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値です。日本の食料自給率(カロリーベース)は、先進国の中でもっとも低く、2016年度には38%になっています。安全な食料を安定して手に入れるためには自給率を上げることが必要です。



食料自給率アップ大作戦

食料自給率を上げるためにできることは、旬の食材や地元でとれる食材を食べたり、ごはん中心のバランスのよい食事をしたり、食べ残しを減らしたりすることです。できることから取り組んでみましょう。



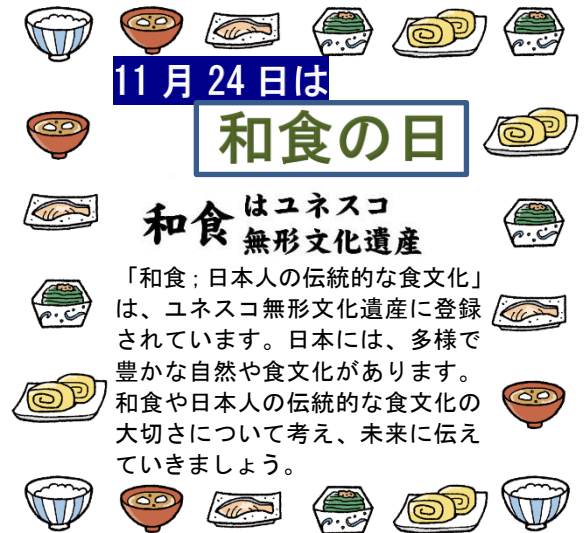
- 旬の食材を食べよう
- 地元でとれる食材を食べよう
- ごはん中心のバランスのよい食事をしよう
- 食べ残しを減らそう

11月24日は

和食の日

和食はユネスコ無形文化遺産

「和食；日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本には、多様な豊かな自然や食文化があります。和食や日本人の伝統的な食文化の大切さについて考え、未来に伝えていきましょう。



たくさんのご応募 ありがとうございました

小学校4年生から中学校3年生までの児童生徒のみなさんを対象に「こめっこ献立～ふるさとの食べ物を使った料理～」を募集したところ、704点の応募がありました。この中からいくつかの料理を選び、全国学校給食週間のある1月の献立に取り入れる予定にしています。この機会に子どもたちが給食やふるさとへの理解と関心を高めてくれることを願っています。どんな料理が登場するか楽しみにしててくださいね。

ほっせライン給食

●日々の給食写真や人気メニューのレシピを(一財)米子市学校給食会のHPでご覧になれます。



QRコードからアクセス!!