11月給() たりり

安中市松井田学校給食センター (**盃**027-393-1611)



~給食を通して地産地消の良さを知ろう~

地産地消とは、地域で生産された農畜産物をその地域で消費する取り組みです。

学校給食では、地域でとれた「地場産物」を 積極的に活用しています。地場産物を知って食べることで、地域の食文化の理解を深めて、地域への愛着 を育む機会にしていきましょう。

~今月の地場産物の紹介~



11月の給食は、安竹をや群馬産の農畜産物をたくさん使っています。

今日や昨日まで畑で育っていた野菜たちが、 給食センターに運ばれてきます。みずみずしい 野菜を食べられるのは、群馬のいいところです! 地場産物を使うことで、新鮮な筍の味覚を味わう ことができますね。

作ってくれた人、 かたまえ、資源に 環境、資源に 感謝する!



~食事のあいさつに 込められた思い~

「いただきます」と「ごちそう さま」の食事のあいさつには、 それぞれどんな意味があるの でしょうか。



食事の前の「いただきます」は、食材となった自然の意 み、生き物の冷をいただくことへの感謝を表す言葉です。

養べ終わった後の「ごちそうさま」には、この食事を作るために関わった人たちへの感謝の気持ちが含まれています。 ごをこめて言えるといいですね。



9月~11月のきのこは、「群馬県産消費拡大事業」により、補助をいただいて提供しています。

地場産物を使うことで、新鮮な 旬の味見を味れ ことができますね。 つまり、カルシウムの多い食材と合わせてきのこ をとることで、さらに大夫な骨を作ることができ

ます! (例えば、年乳、小松菜、豆腐、海藻) 安中市もおいしいきのこがたくさんとれます。

きのこを積極的に食べていきたいですね。