

令和6年度給食だより

すこやか 11月号



矢巾町学校給食共同調理場

かんしゃ
感謝して食べましょう

みなさんは、感謝の気持ちをもって食事をしていますか？
食べ物は、もともと動物や植物の命でした。わたしたちは、食べ物の命をいただいて食べることで、命をつないでいるのです。
残さず食べることで、感謝の気持ちを表しましょう。



食事にはいろいろな人の手が
かけられています



料理がみなさんの前に出てくるには、農家の人が農作物を育てて収穫したり、漁師の人が魚を獲ったり、加工業の人が食品を加工したり、運送業の人がトラックで運んだり…と多くの人が関わっています。

そして、それらの食べ物を使っておいしく料理してくれる人がいるから、毎日食事をすることができのです。

もうひとくち！食べてみましょう

給食のとき、ひとりひとりの残した量は少しでも、みんなの分が集まれば量がたくさんになってしまいます。もうひとくちずつ食べるだけで、食べ残しがぐんと減ります。

量が多いときや、どうしても食べられないときは、食べる前に減らすといいですね。

「いただきます」「ごちそうさまでした」のあいさつを心をこめてすることで、感謝の気持ちを表すことができます。

学校では言っているけれど、お家では言っていない、という人もいます。お家で食事をするときにも、心をこめてあいさつをする習慣をつけましょう。



いただきます

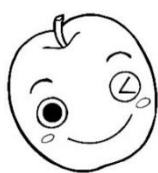
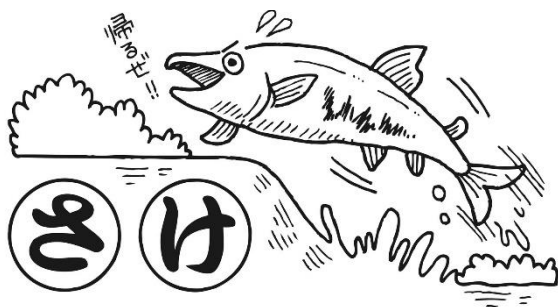
ごちそうさ
までした



11月11日は 鮭の日です

鮭は川で生まれ、海に出て数年をすごし、産卵の時に自分が生まれた川に帰ってきます。

岩手県でも宮古で鮭がたくさん水揚げされます。11月11日は宮古で獲れた鮭のフライが給食に登場しますので、よく味わって食べましょう。



おいしい! 矢巾町産りんご

矢巾町では、秋になるとおいしいりんごがたくさん収穫されます。10月から給食にも登場していますね。

ヨーロッパのことわざに「1日1個のりんごで医者いらず」とあるように、昔からりんごは体にいいと言われています。おいしいりんごをたっぷり食べたいですね。



おいしい! 矢巾町産だいず!

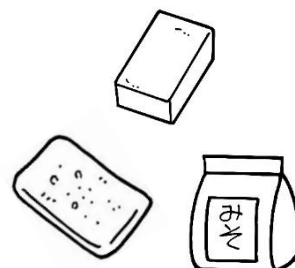


給食では、矢巾町でとれただいずを使っています。

「シュウリュウ」という品種のだいずで、粒が大きく味もいいのが特徴です。



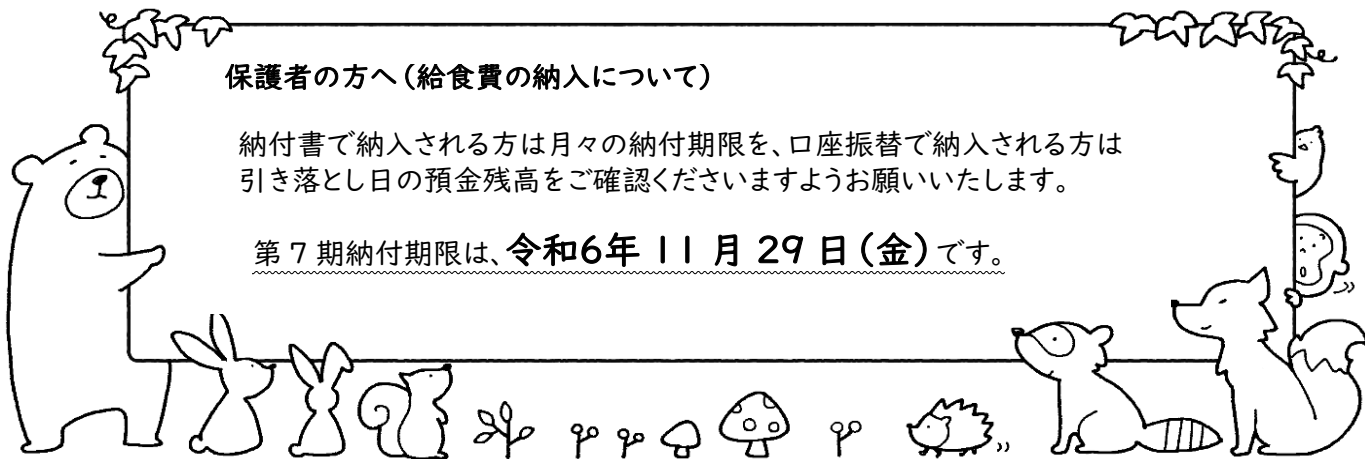
だいずのまま煮物にいれるほか、とうふや油揚げ、みそに加工したものも給食に使っています。



保護者の方へ(給食費の納入について)

納付書で納入される方は月々の納付期限を、口座振替で納入される方は引き落とし日の預金残高をご確認くださいませようお願いいたします。

第7期納付期限は、令和6年11月29日(金)です。



地産地消

今年度も矢巾町産の新鮮でおいしい食材を給食に取り入れています。

11月使用予定の町産食材は、米、じゃがいも、玉ねぎ、はくさい、大豆製品、ヤーコン、りんごです。

調理場では、調理した給食1食分について放射性物質の測定を実施しています。10月の測定結果は、厚生労働省の基準値以下でした。