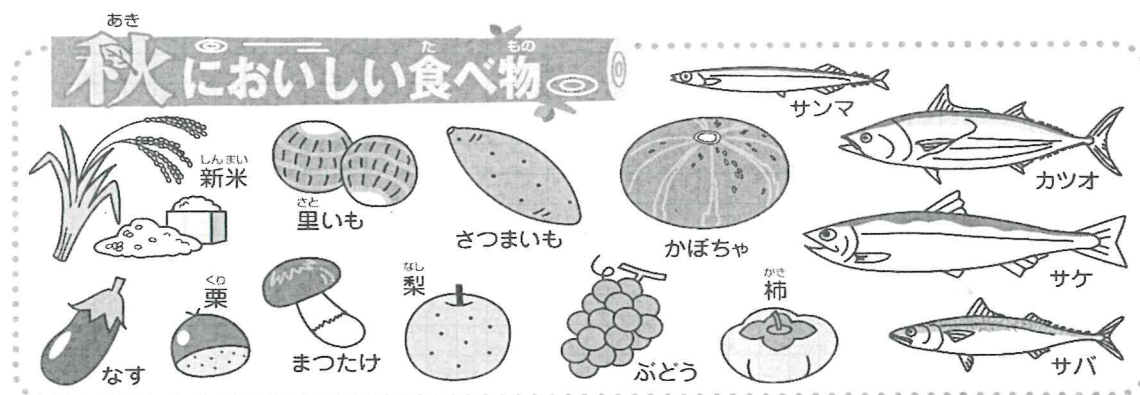


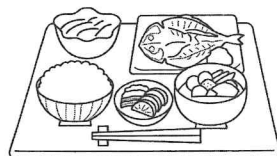
11月 きゅうしよくだより

令和7年
稲美町

あき こめ だいず さと
秋はお米や大豆、里いもなど、むかしから日本人の食生活に欠かすことの
できない作物が4又種を迎える季節です。秋の実りや自然の恵みに
感謝し、旬の食べものをおいしくいただきます。



11月24日は 和食の日



にほんじん じんとく しょくはん
日本人の伝統的な食文化について
見直し、和食文化の保護、継承の
大切さを考える日です。

☆和食の基本「だし」

にほん だし
日本のだしは、すまし汁やみそ汁、煮もの
などの和食のベースになります。給食
でも右の食材を使ってだしをとっています。



11月25日の給食は、和食の日になんで、こんぶ・煮干し・肖り節
からとっただしが味わえる献立にしています。

11月の
給食目標

感謝して給食を食べよう

がっこうきゅうしよく
学校給食には、たくさんの人が関わっています。
食べものを育てる生産者さん、食べものを運ぶ
運送業者さん、おいしく調理してくれる調理
員さん、ほかにもいろんな人が学校給食を
支えてくれています。



いなみちやう きやうしよく
稲美町の給食には、地域の生産者の方がたが
つくった農作物がたくさん取り入れられています。



また、食べることは食べものとなつた生きものの
命をいただき、命をつないでいくことです。感謝
の気持ちを忘れずに心を込めてあいさつをし、
食事を大切にいただきます。



食べものを大切にするためにできること

食べものを無駄にしないために、自分に合った量を
考え、残さずに食べるようにしましょう。好ききらいが
ある人は、一口でも食べてみましょう。
また、自分で調理する時は、食材の皮をむく時や
端を切りおとす時などに、捨てる部分を少なく
しましょう。



いなみちやう きやうしよく
稲美町の給食では、だしをとった後のこんぶで
「エコふりかけ」を作っています。