

11月給食だより



秋も一段と深まり、いつしか冬の訪れが近くなったと感じる季節になりました。冬に備えて、しっかりと食事を摂り、寒さに負けない身体づくりに励みましょう！

11月は「彩の国ふるさと学校給食月間」です。埼玉県産の食材の積極的な使用や郷土料理を提供する予定です。

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林水産物を、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」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる

作っている人の顔がわかり、
安心感が得られる

地域内で資金が還元され
地域経済の活性化に
つながる

農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる

運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO₂排出量
が削減でき、環境に優しい

エスディーゼス（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる

SDGs

「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち



いただきます

「いただく（頂く／戴く）」は、頭にのせるという意味があり、自分の高い人から物をもらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作にちなむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。



ごちそうさまでした

「ちそう（馳走）」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来る上がるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。



食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来る上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきます。

