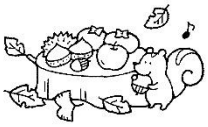
11月 給食だより



令和８年１１月
茂原市学校給食センター　小学校

木々の葉が少しずつ色づき始め、秋の深まりを感じる季節となりました。すっかりと朝晩の冷え込みが増してきました。体調管理が大切な時季です。旬の食材を取り入れたバランスのよい食事と十分な睡眠を心がけ、元気にすごしましょう。今月は、「地産地消」について紹介します。毎日の給食に使われている食べ物にぜひ目を向けてみてください。

「ちばを食べよう！ちばの食育月間」

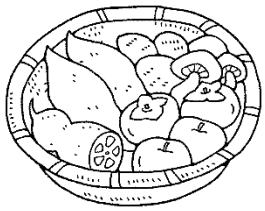
千葉県では、ちばの旬の食べ物がたくさんとれる１１月を「ちばを食べよう!ちばの食育月間」」としています。千葉県のおいしい食べ物について知り、食べることの大切さを考えてみましょう。

地産地消

「地産地消」とは、地域で作られた食べ物を、その地域で食べることです。地元でとれた食べ物を食べることは、良いことがたくさんあります。

１．新鮮でおいしい！

作られた場所から食べる人までの距離が短いため、新鮮で栄養たっぷりの食べ物を食べることができます。



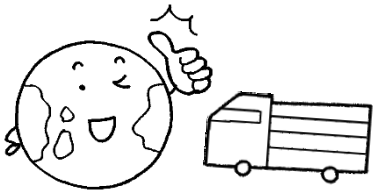
２．地域の農家さんや漁師さんを応援できる！

地元で作られた食べ物を買うことで、農家さんや漁師さんの応援につながります。



３．地球にやさしい！

食べ物を運ぶ距離が短くなることで、輸送に使う燃料や二酸化炭素の排出を減らせます。

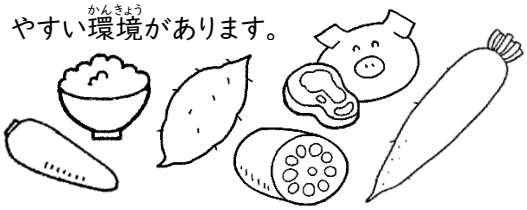


✧ 千葉県は『農林水産物王国』 ✧

千葉県では、野菜や果物、米、魚、肉、牛乳など、さまざまな食べ物が作られています。
１１月には、にんじん、さつまいも、ねぎ、だいこんなどがおいしい季節をむかえます。１１月26日の給食では、千葉県産の食べ物をたくさん使う予定です。楽しみにしていてください♪

✦温暖な気候と広大な平野

年間を通じて暖かく、農産物を育てやすい環境があります。





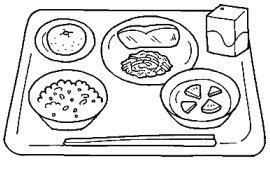
✦海に囲まれている

東京湾側と、太平洋側の２つの海域があり、豊かな漁場と水産資源に恵まれています。



11月24日は和食の日

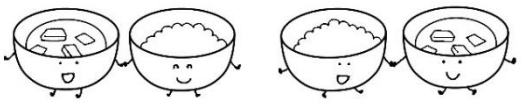
和食は、ごはんを中心に、汁物やおかずを組み合わせた日本の伝統的な食事です。だしのうま味を生かし、季節の食べ物や地域の食材を大切にすることが特徴です。



１１月24日の給食も「和食」です。食材のうま味を生かした、給食を味わいながら、日本の食文化について考えてみましょう。

和食クイズ

1 配ぜんする時のごはんとみそ汁の位置はどっちが右でどっちが左？



答え：ごはんが左でみそ汁が右