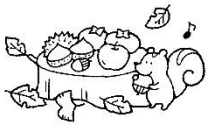
11月 給食だより



令和８年１１月
茂原市学校給食センター　中学校

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材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、ちばの旬の食材が豊富に出回る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、地域で生産された農産物や水産物を、その地域で消費することです。地元でとれた食材を食べることは、良いことがたくさんあります。

１．新鮮でおいしい！

生産地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農産物を手に入れやすくなります。



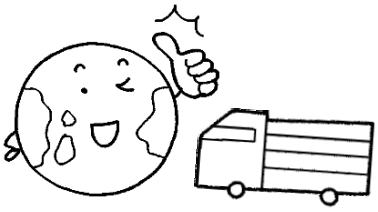
２．地域の農家さんや漁師さんを応援できる！

地元で作られた食材を買うことで、地域の生産者の収入につながり、地域の産業を支えることができます。



３．地球にやさしい！

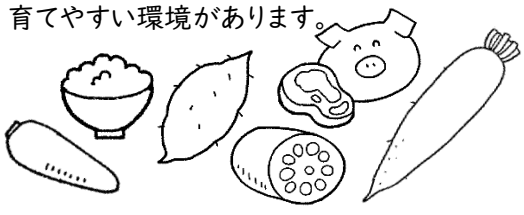
食べ物を運ぶ距離が短くなることで、輸送に使う燃料や二酸化炭素の排出を減らせます。



° ₊ ✧ 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、さまざまな農林水産物が生産されています。
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１０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。



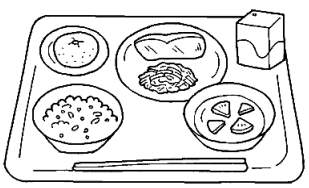


✦海に囲まれている
東京湾側と、太平洋側の２つの海域があり、豊かな漁場と水産資源に恵まれています。



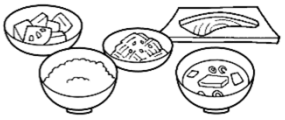
11月24日は和食の日

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。

和食の特徴

①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用 	②バランスがよく、健康的な食生活 
③自然の美しさの表現 	④年中行事との関わり 