

10月

# 給食だより



令和4年10月

©yoshikawa

吉川市学校給食センター

夏の暑さから解放され、秋の深まりを感じられる過ごしやすい日々となりました。味覚の秋、スポーツ秋、読書の秋、音楽の秋…など。自分らしい活動で秋を楽しみましょう！

11月23日は勤労感謝の日

食事のあいさつってどんな意味があるの？



かかわった人や命への感謝が込められているよ

いただきます

食べ物はもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま

漢字で「ご馳走さま」と書き、食事を用意するために駆け回ってくれてありがとうという意味です。

想像してみよう！ 給食を支える人びと



農家さん



漁師さん



食べ物を運ぶ人



家の人



栄養士や調理員さん

おいしい給食が食べられるのは、多くの人に支えられているからです。

感謝の気持ちを持って食事のあいさつをしましょう。

11月は『彩の国ふるさと学校給食月間』

11月の給食では埼玉県産、吉川産の食材がたくさん登場します。私たちのふるさとを食べ物で感じましょう。（裏面では地産地消とSDGsの関わりを取り上げています。）

ちさんちしょう  
**地産地消とSDGs**

ちさんちしょう、ちいき せいさん のうりんすいさんぶつ  
 地産地消は、地域で生産された農林水産物を

ちいき しょうひ  
 地域で消費することです。給食では季節の吉川産野菜（小松菜、大根、長ねぎ、  
 たまねぎ、キャベツ、オクラ、ブロッコリー、バジルなど）を取り入れて、  
 ちさんちしょう すいしん  
 地産地消を推進しています。

ちさんちしょう いしき と い  
 ♡地産地消を意識して取り入れることで様々な面でSDGsの目標に近づくことができます。



**13** 気候変動に  
 具体的な対策を

ちさんちしょう せいさんち せいさんしゅ みせ しょうひしゅ  
 地産地消なら生産地（生産者）とお店（消費者）  
 きより ちか はこ じどうしゃ つか じかん  
 の距離が近く、運ぶための自動車などを使う時間  
 みじか ちきゅうおんだんか げんいん おんしつこうか  
 は短いため地球温暖化の原因となる温室効果ガス  
 はいき どう はいしゅつりょう すく きこう  
 （排気ガス等）の排出量が少なくなります。気候  
 へんどう おさ くたいてき たいさく  
 変動を抑えるための具体的な対策になります。

**8** 働きがいも  
 経済成長も

せいさんしゅ しょうひしゅ みじか  
 生産者と消費者が身近  
 で、お互いの声が届きやす  
 く、生産意欲、購買意欲が  
 たか  
 高まりやすいです。  
 ちいき けいざいせいちよう  
 地域の経済成長にもつ  
 なります。

**12** つくる責任  
 つかう責任

ちさんちしょう しょくひん みせ なら  
 地産地消の食品はお店に並ぶま  
 での時間が短く新鮮なので販売す  
 る期間を長くすることができ、  
 しょくひん けいげん  
 食品ロスの軽減につながることも  
 あります。



©yoshikawa

じもとせいさんしゅ  
**★地元生産者さんからみなさんへのメッセージ★**



のりす株式会社（井上さん・佐藤さん）

わたし やさいづく もっと こころ  
 私たちが野菜作りで最も心がけていること  
 のうやく きょくりよく へ ひりょう ゆうき  
 は、農薬を極力減らすこと、そして肥料は有機  
 ひりょう つか しぜんほんらい ちか じょうきよう  
 肥料を使い、なるべく自然本来に近い状況で  
 やさい つく かんが  
 野菜を作りたいと考えています。  
 やさいづく けんきゅう  
 これからも野菜作りを研究して、もっとお  
 いしく、安全な野菜を作って、みなさんに  
 あんぜん やさい つく  
 食べてもらえるよう、日々頑張っています。

**給食のレシピ紹介**

「ごまよごし」のたれ（ほうれん草1把分程度に使用を目安）

黒すりごま	大さじ3
醤油	小さじ2
砂糖	小さじ1

◆作り方（量はお好みで調整してください）

- ①たれの材料をよく混ぜあわせる。
- ②お好みのゆで野菜と和える。

黒ごまを使ったごま和えを「ごまよごし」と呼び、吉川ではおなじみです。



©yoshikawa