給食室から皆さんへ　　令和６年 11 月 22 日

SCHOOL　LUNCH　LETTER

感謝して食べよう！　～　明日は勤労感謝の日　～

私たちの食事は、食料を生産する人をはじめ、多くの人の苦労や努力によって支えられています。また、動植物の命をいただいていることに感謝して、しっかり食べましょう。

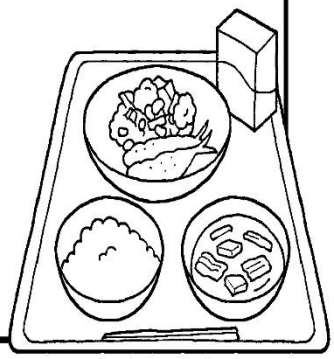
食料生産には多くの手間がかかっています

食料の生産にかかわる人たちは、生産性を高めたり、よい品質のものをつくったりするために、さまざまな工夫や努力をしています。わたしたちがおいしい食事を食べられるのは、そうした生産者の働きのおかげです。

手間をかけてつくられた食べ物を無駄にしないようにしましょう。

給食はたくさんの人に支えられている

みなさんが食べている給食は、たくさんの人たちがかかわってつくられています。食材を育てたりとったりする生産者や食べ物を運ぶ運送業者、献立を考える栄養士、献立をもとに調理をする調理員などの働きによって給食は支えられているのです。



地場産物の紹介

米

千葉県で収穫される主な米の品種

「こしひかり」…約６割で作付けされています。１番人気です。
「ふさおとめ」…最も早く収穫できます。「早場米」として出荷。
「粒すけ」…令和２年にデビューした新品種です。粒が大きいです。
「ふさこがね」…給食のご飯です。冷めてもおいしいです。

参考：「家庭とつながる新食育ブック④」（少年写真新聞社）