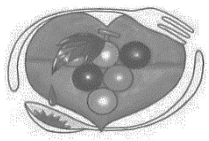
＊給食だより＊



令和７年１０月　池田町学校給食センター

地産地消について

「地産地消」という言葉を聞いたことはありますか？「地産地消」とは、地域で生産された食材を地域で消費しようとする取り組みのことです。生産者と消費者の距離が縮まり、環境にも優しいことが注目されています。給食でも積極的に取り組んでいる地産地消について、改めて考えてみましょう。

地産地消のメリット

新鮮で旬の食材が手に入る

栄養価が高く、比較的安価で購入することができます。

安心・安全

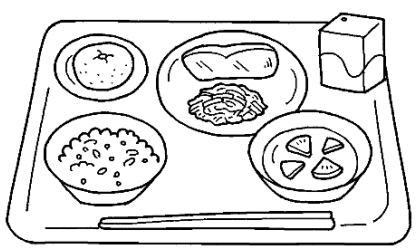
いつ、どこで、だれがつくったのかがわかるので、安心して食べることができます。

環境にやさしい

生産地からの距離が短いため、物流にかかるエネルギーを削減することができます。

Q．食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A． 日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、世界のできごとの影響を受けやすくなっています。例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べるためには、食料自給率を上げることが必要です。



地場産物を使った学校給食

地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使っています。献立の中から探してみましょう。

☆今月のイチオシメニュー☆

10月6日　お月見給食

旧暦８月１５日の満月を『十五夜』『月見』と呼び、秋の収穫への感謝と豊作を祈願し、月を愛でる習わしが日本にはあります。今年の十五夜は１０月６日です。

十五夜にちなんで給食では秋の味覚である栗やさつまいもを使った栗ご飯やおさつコロッケ、月に見立てたかぼちゃもちを入れたお月見汁、町内のおかしのかほりさんのお月見まんじゅうが登場します！！
お楽しみに☆彡

10月31日　ハロウィン給食

１０月31日はハロウィンです。ハロウィンは秋の収穫をお祝いし、先祖の霊をお迎えする等といった意味をもつヨーロッパ発祥のお祭りです。給食でもハロウィンを楽しんでもらおうと、ちょっと不思議な色のサラダや、昨年大好評だった、ハロウィン定番のかぼちゃを使ったスイートパンプキンを提供します。年に一度のハロウィン給食をお楽しみに♫