



# \*11月 給食だより\*

～ かぞくのひとと、いっしょによんでください ～



令和3年11月

古河市立古河第一小学校

11月24日は「いい日本食の日」とかけて「和食の日」です。また前日の23日は、古くはお米の収穫を祝う

日だった「勤労感謝の日」です。しかし、今、日本の食料自給率は、食事から得られるエネルギー量を基準に

した「カロリーベース」という計算法で37%になっています。もし何かの事情で、外国から食べものが来なくなってしまったら

と思うと、少し不安ですね。品目によっては国産で十分まかなえるもの、外国に大きく頼っているものがあります。今の日本の

姿を知り、どうすればよいのか、みなさんの立場でできることを考えてみましょう。



## 学校給食での取り組み



2008（平成20）年6月に「学校給食法」が改正され、学校給食での地域の産物の積極的利用が法律上に位置づけられました。

ご飯を主食とした「米飯給食」が進められ、また地場産物を使う割合や、給食時間に地場産物のことを子どもたちに伝える回数などにも目標値を定めて取り組んでいます。

### 地域の食材を たくさん使う



給食費は比較的安価なため、誤解

されがちですが、学校給食で使用される食材は主に国産品です。そのうえで、地域の食材をさらに積極的に使っていてこうと、数値目標を定めて取り組んでいます。

### 地域の食材の よさを知らせる



給食の時間やおたよりを通して、

地域や国産食材のよさを知らせています。田畑や海などで育つ姿、生産者の苦労や思いを伝え、単なる商品ではない、食べ物の価値について考えてもらいたいと思います。

### 「和食」に 親しんでもらう



学校での食育がスタートしてから、

週に3日はご飯が主食の献立です。「和食」には、先人の知恵と工夫が詰まっており、身近にある食材を無理なく、むだなく使い、環境や体に優しい料理が数多くあります。

## まだまだ気をつけよう 新型コロナ

給食を食べるときの注意点をもう一度確認してみましょう。

寒くても食べる前に換気を！



せっけんでしっかり手洗い！



準備ができるまで静かに待とう！



並ぶときは間をあけてね！



声を出さずによく味わって！



話すときはマスクをつけてから！



\*食事中、お話はできませんが、食べ物とお話するつもりで、よく味わって食べましょう。

みんなで守ろう！

給食時間の  
感染予防対策

### \*給食室から「こんにちは」\*

毎日の給食はおいしいですか？

給食室では、給食を残さず、おいしく

食べてもらえるよう、野菜をていねいに

切ったり、調理法を工夫したり、毎日

様々な努力を重ねています。しかし、

献立によっては残量がとても多い日も

あり・・・調理員をする人もがっかり

しています。自分自身の体と心の健康

のためにも、まずは一口食べてみる！

ことから

始めてみ

ませんか。

