

給食だより



令和4年10月31日
荒川区立第三中学校
校長 小柴 憲一
栄養士 金山 桜子

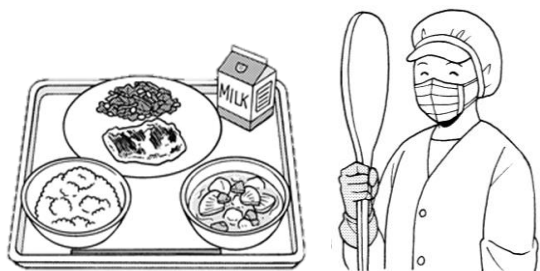
日に日に秋の深まりを感じる頃となりました。さて、11月23日は「勤労感謝の日」です。勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝しあう日とされています。この機会に改めて、毎日食事ができることに感謝の気持ちをもてるといいですね。

11月の給食目標

感謝して食事をしよう



感謝をこめて「いただきます」「ごちそうさま」



生産者の人、食材を運ぶ人、調理員の人、給食費を払ってくれているお家の人、ほかにもたくさんの人たちのおかげでみなさんは給食を食べることができます。

また、食べ物は生き物の命です。動物や植物の命をいただいているということ、給食を口にするまでの過程にいろいろな人の手がかかっていることに感謝して、大事にいただきますよう。

11月より、荒川区から給付されるお米を使用します！

荒川区では、学校給食内容の充実及び保護者の負担軽減を図るため、年に数回お米の給付があります。11月9日（水）から1月の給食では基本的にこのお米を使用します。普段給食で使用しているお米は、秋田県産の「萌えみのり」ですが、今回給付されるお米は岩手県産の「ひとめぼれ」という品種です。

さらに今月は、
各地の新米が給食に登場！



11月22日(火)は、 第2回食育プレゼンテーションです！



朝学活の時間に、保健委員から食育に関するプレゼンテーションを行います。

今年度、保健委員会では「給食の食品ロス削減」を重点活動の一つとしてしています。その一環として、今回のプレゼンテーションでは「2学期の残菜の状況」、「食品ロスを減らすため給食時間にできること」について発表します。スライドの制作は、2年生が担当しました。



●10月 専門委員会

1学期の活動を振り返り、
今後の取り組みについて話し合いました。

●昼休み

給食室前で三中全体の残菜量を
調査しました。

プレゼンテーションをとおして、「もったいない」を自分事としてとらえ、できる限り食品ロスを削減するにはどうすればよいか一人ひとりが考えるきっかけにして欲しいと思います。

★今月の「食育推進給食」は、新米特集！

お米の生産量トップ3の都道府県のお米を提供します。
みなさんはどのお米がすきですか？品種や産地による味の違いを比べながら食べてみてください。

14日(月) 新潟県産「こしひかり」

25日(金) 秋田県産「あきたこまち」

30日(水) 北海道産「ななつぼし」

