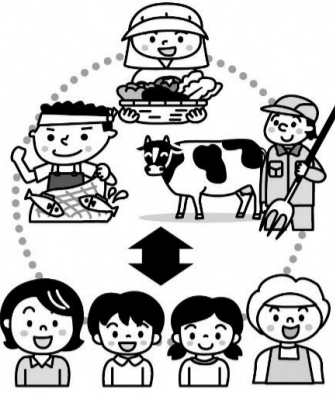


# 11月給食たより

## ご存じですか？「地産地消」

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しいなど、よいことがたくさんあります。学校給食では、下記のような教育的効果も期待されることから、積極的に地場産物の活用に取り組んでいます。ご家庭でも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはいかがでしょうか？



<b>学校給食に地場産物を活用すると...</b> 	地域の自然、食文化、産業等への理解が深まる 
食料の生産、流通等に関わる人びとの努力をより身近に理解することができる 	生産者や生産過程等を理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる 
「顔が見え、話ができる」生産者などにより生産された、新鮮で安全な食材を確保することができる 	流通にかかるエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等、環境保護に貢献することができる 
生産者など、地域の方の学校教育に対する理解が深まり、連携・協力関係を構築することができる 	日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲を向上させることができる 

## 郷土料理の日 茨城

《 11月22日(木) けんちん汁 》



元々は、神奈川県建長寺というお寺で出されていた建長汁から現在、食べられているけんちん汁になったと言われています。けんちん汁には、ごぼう、にんじん、大根、こんにゃく、里芋、豆腐といったものが入っていて、醤油味が多いです。このような、肉を使わない精進料理から考えられた汁物です。

茨城県内のあちこちで、郷土料理として食べられていますが、その地方によって作り方や食べ方には、違いがあるようです。



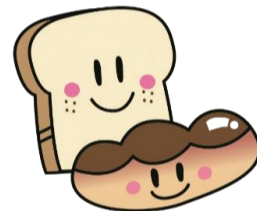
## 世界の料理 フランス

《 11月6日(火) フランスパン 》



日本でもすっかりおなじみのフランスパンは、「パン・トラディショナル」と呼ばれる製法で作られるパンの事をいいます。それは小麦粉、酵母、水、塩で作られるパンをさすそうです。

同じ生地でも大きさや形を変えることで、呼び名が変わります。代表的なものには、杖・棒という意味のバケット、パリッ子という意味のパリジャン、麦の穂という意味のエピ、きのこという意味のシャンピニオンなどがあります。



大きさや形の違いにより、中身が多くてやわらかいものや、表面の皮が多めで香ばしく噛み応えのあるものなど、その味わいも変わってきます。

### 学校給食用食材の放射性物質の測定結果

境町立学校給食センターでは、学校給食用の食材について、放射性物質測定器で測定し、結果を公表します。

測定結果 (単位: Bq/kg)

検査日	品目	産地名	放射能物質測定結果	
			放射性ヨウ素(131)	放射性セシウム(134・137)
9月21日	チンゲンサイ	下妻市	検出せず	検出せず
	もやし	石岡市	検出せず	検出せず

※測定システムは、「NaIシンチレーション検出器」ヨウ化ナトリウムシンチレーションによる機器でヨウ素-131、セシウム-134・137を検出・測定しています。

「検出せず」とは、放射性物質が存在しないか、検出限界値(20 Bq/kg: 測定時間による)以下であることを表します。

## 「いただきます」ごちそうさまのあいさつをしっかりと



# 季節のおたより

## 世界に誇る、日本人の伝統的な食文化「和食」

11/24

和食の日

和食の日は、「和食、日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに、日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日として制定されました。給食では、ご飯を主食とした和食を中心に、行事食や郷土料理を取り入れ、子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。

### 「和食」の特徴

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重 	健康的な食生活を支える栄養バランス 
自然の美しさや季節のうつろいの表現 	正月などの年中行事との密接な関わり 

