

がっこうきゅうしょく
11月号給食だより

平成30年10月23日発行
 大阪府立西淀川支援学校

あき ぶか 秋が深まってきました。まもなく冬の足音も聞こえてきます。今月の23日は勤労感謝の日です。のうぎょう ぎょぎょう ちくさんぎょう 農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や配送をしたり食事をつくったりする人たちなど、いろいろな人たちのおかげで、まいにちしょくじ 毎日食事をすることができます。こうした方たちへの感謝の気持ちを忘れないうようにしましょう。



きゅうしょく ひと
給食にはこんな人たちがかかわっています!!



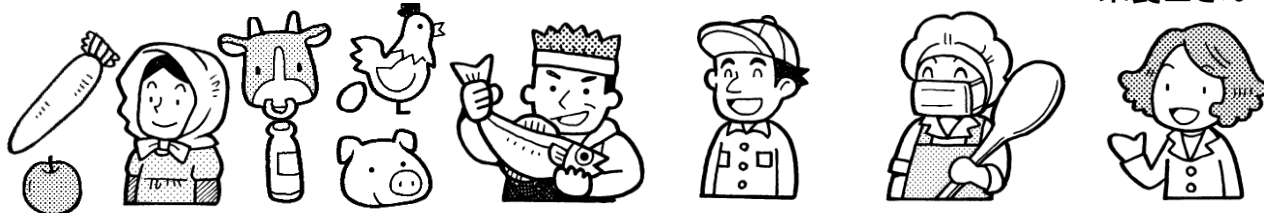
のうか 農家の人

ちくさんぎょう すいさんぎょう ひと 畜産業・水産業の人

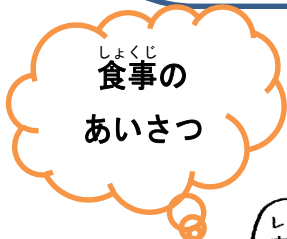
うんぱんぎょう ひと 運搬業の人

ちょうりいん 調理員さん

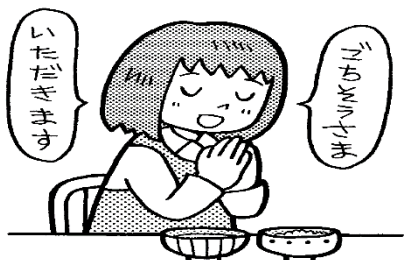
えいようし 栄養士さん



わたしたちが毎日食べている給食には、栄養士さんをはじめ、調理員さん、農家のひと ちくさん ひと りょうし すいさんぎょう ひと しょくざい はこ 人、畜産にたずさわる人、漁師さんや水産業にたずさわる人、食材を運んでくれる うんぱんぎょう ひと ひと て 運搬業の人など、たくさんの人の手がかかわっています。そして、わたしたちの元へと きゅうしょく とど 給食が届けられているのです。感謝をして給食をいただきます。



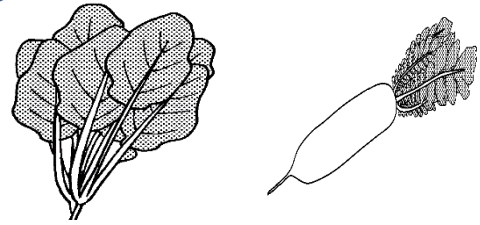
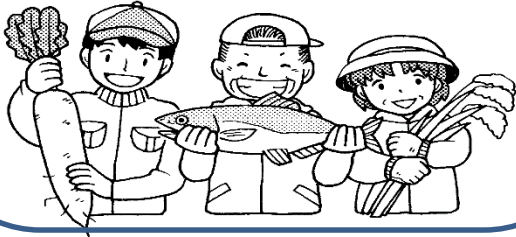
「いただきます」
 「ごちそうさま」



た もの た 食べ物を食べるといことは、どうしょくぶつ 動物のいのち 命をいただくことにもつながります。その た もの 食べ物をいただくことや、りょうり 料理をしてくれたひと 人に感謝の気持ちを込めて、「いただきます」 「ごちそうさま」のあいさつを忘れないうように しましょう。

じばさんぶつ た 地場産物を食べよう！

みなさんの地域では、どのような農作物がつくられていますか？ 自分の住む地域でつくられる地場産物を知り、生産者の人の努力を身近に感じてみましょう。また、ぜひ各家庭の食卓にも積極的に取り入れていきましょう。



おおさかしろな 田辺だいこん
給食にも使っています！

学校給食では、地場産物の活用の促進が図られています。大阪市はなにわの伝統野菜の「おおさかしろな」や、「田辺だいこん」などを使用しています。

たまつくりくもんしろうり 玉造黒門越瓜

けまきゅうり 毛馬胡瓜

でんとうやさい なにわの伝統野菜

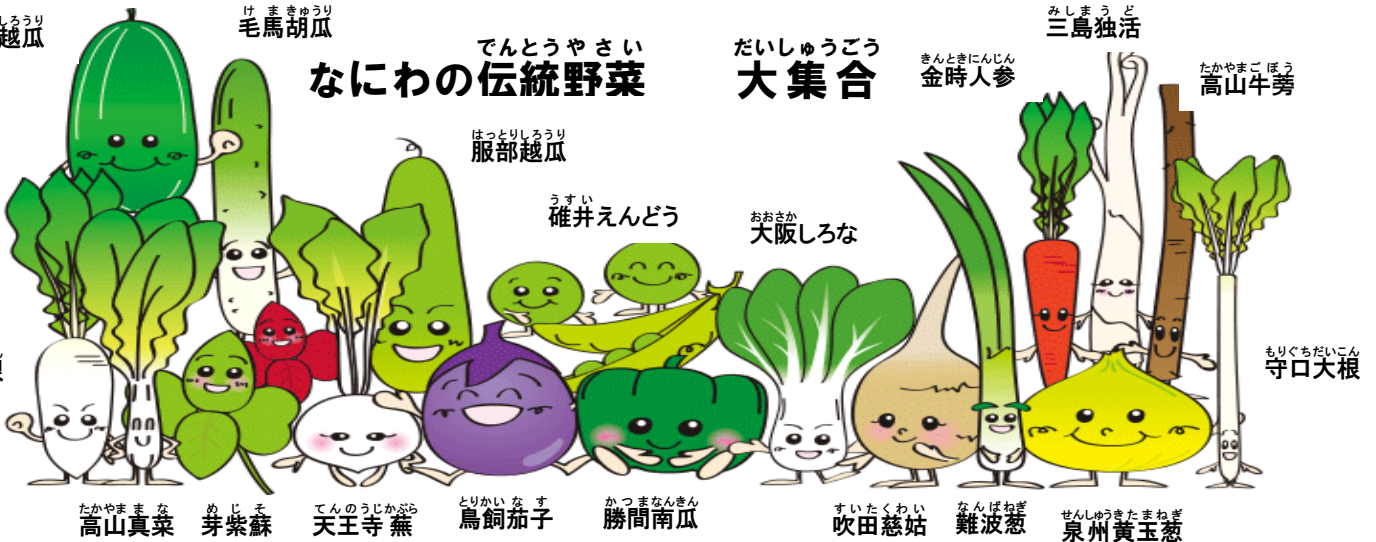
だいしゅうごう 大集合

みしまうど 三島独活

きんときにんじん 金時人参

たかやまごぼう 高山牛蒡

たなべだいこん 田辺大根



もりくちだいこん 守口大根

たかやままな 高山真菜

めじそ 芽紫蘇

てんのうじかぶら 天王寺蕪

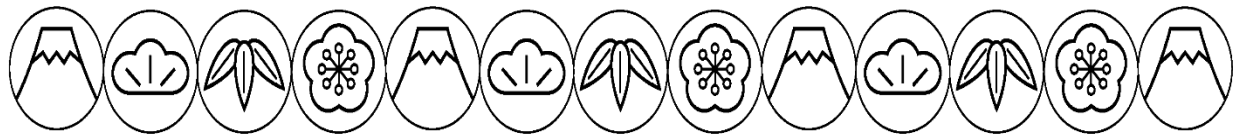
とりかいなす 鳥飼茄子

かつまなんきん 勝間南瓜

すいたくわい 吹田慈姑

なんぼねぎ 難波葱

せんしゅうきたまねぎ 泉州黄玉葱



ねん がつ わしょく にほんじん でんとうてき しょくぶんか
2013年12月「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ました！

これは、単に「和食」というだけでなく、日本人が長い間食べ継いできた伝統的な食文化としての和食が登録され、世界に認められたのです。これには、正月などの年中行事とのかかわりや季節感を楽しむという要素も含まれています。

※ 11月24日は和食の日です。和食の給食はどれか考えてみましょう。

