

保護者様



## しょくいくだより

あき いちだん ぶか いろ いろいろ たの こよう じき がつ きんろうかんしゃ ひが  
秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉を楽しめる時期になりました。11月には勤労感謝の日が  
あります。かてい しょくじ しょくじ がっこう で きゅうしょく ひと かか かんしゃ  
家庭に出てくる食事、学校で出てくる給食も、たくさんの方が関わっています。感謝  
しながらしょくじをたべられるように、しょくじ あいさつ についてまな  
しながら食事を食べられるように、食事の挨拶について学びましょう。

また、みの あき いろいろな しょくざい ぜんこく しゅん むか ほん しょくざい  
また、実りの秋になり、いろいろな食材が全国で旬を迎えました。そんな日本でとれた食材を  
た 食べる と どんないい こと がある の か も まな んで いきましょう。

## 「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

にほん しょくじ まえ た お  
日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」  
のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるの  
しょうか。



### いただきます

私たちが食べるもの  
は、もとをたどれば、  
すべて生きていたもの  
です。そうした自然の  
恵み、生き物の命をい  
ただくことへの感謝を  
あらわ 表しています。



### ごちそうさまでした

「ちそう(馳走)」は、食事  
を用意するために走り回る  
ことを意味しており、この食  
事が出来上がるまでに関わ  
った人びとへの感謝の気持  
ちが込められています。



た 食べることは、い もの いのち いただき、いのち  
食事は、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。  
また、しょくじ が 出来上がるまでに、りょうり を つく ひと はじめ、のうさくぶつ かちく  
また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を  
そだ ひと さかな ひと しょくざい はこ ひと はんばい ひと  
育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの方が  
かか 関わっています。かんしゃ の 気持ち を 忘れず に、こころ こ 込めて あいさつ、しょくじ  
感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を  
たいせつ 大切にいただきます。



# 給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

## 地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を  
味わうことができる

作っている人の顔が  
わかり、安心感が  
得られる

地域内で資金が還元  
され、地域経済の  
活性化につながる

農業が活性化する  
ことで農地が保全され、  
景観の維持や洪水の  
防止につながる

運ぶ距離が短くなり、  
エネルギーやCO<sub>2</sub>排出量  
が削減でき、環境に優しい

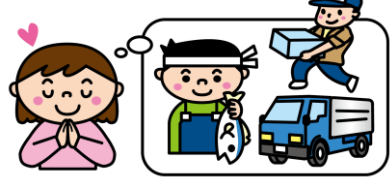
エスディーゼス（持続可能な  
開発目標）の達成に  
貢献できる

## 学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への  
理解を深めることが  
できる



食料の生産、流通に関わる人びと  
に対する感謝の気持ちを育むこと  
ができる



学校と地域との連携・協力の  
関係を構築することが  
できる



学校では、八尾産の小松菜や若ごぼう、大阪産のしろ菜や春菊、たけのこなどを給食で使っています。調味料のしょうゆも大阪で作られているものを使っています。自分の地元ではどんな野菜などの食材が作られているのか、調べてみてほしいかもしれませんね