



平成26年12月1日練馬区立向山小学校

街中は、クリスマスソングが流れ、夜になるとイルミネーションがきらきらと華やかです。 いよいよ今年も終わりに近づいてきました。12月の22日は、1年のうちで最も昼が短く 夜が長い『冬至』です。これから冬至に向かって、日に日に暗くなるのが早くなり寒さが 増してきます。寒さに負けないように、朝ごはんをしっかり食べ、手洗い・うがいを忘れずに 元気に登校しましょう。



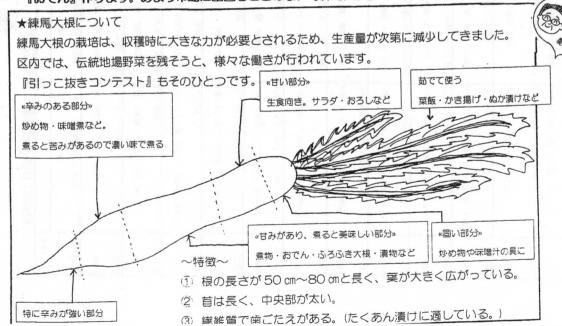
## ~練馬の地場産物野菜を使った給食~



地産地消という言葉をご存じでしょうか?

地産地消とは、『地場生産・地場消費』の略語でその土地でとれた物を、その土地で消費するということです。 学校給食でも、子どもたちが新鮮・安全なおいしい野菜を食べ、地元で生産される食材を知り、生産者や 食べ物に対する関心を持って、感謝の気持ちを育てたいという思いから地産地消に取り組んでいます。 人と人との距離をも近い練馬の農産物に愛着を深め、学校給食で味わえる機会を大切にしています。 11月19日には、練馬産キャベツを使用し『キャベツと桜えびの炒めもの』を実施しました。

当日、立派な練馬産のキャベツが 40kg 届きました。 12月8日には、前日に開催される『練馬大根引っこ抜きコンテスト』で収穫された練馬大根を使用して 『おでん』作ります。あまり市場に出回ることのない『練馬大根』しっかり味わってほしいと思います。







冬至は、1年のうちで最も昼が長く

夜が長い日のことです。日本では、昔から冬至にゆず湯に入り かぼちゃを食べて無病息災 (病気をせずに健康でいられること) を祈る風習があります。また冬至に『ん』の付く食べ物を食べると 幸運に恵まれるともいわれます。

12月22日の給食では、『かぼちゃ入りほうとううどん』を作ります。『ん』の付いている食べ物がいくつ入っているかお楽しみに。



\*ソナソ キソカソ







<10月21日から11月14日までの使用食材>

北海道・・鮭、さんま、バター、大豆、昆布、人参、じゃがいも、玉ねぎ、

グリンピース、春雨 岩手・・鶏肉、鶏ガラ 青森・・にんにく、キャベツ

ねぎ、ごぼう 山形・・ねぎ、なめこ 新潟・・大豆 福井・・米粒麦

長野・・みそ、しめじ、えのき、青梗菜、セロリ 栃木・・卵、もやし

千葉・・油揚げ、プチマト 大根、キャペツ、いんげん、マッシュルーム 神奈川・・豆腐

群馬・・コソニヤク、豆腐、まいたけ、マカロニ、プロッコリー、きゅうり 練馬区・・キャペッ

埼玉・・豚骨、小松菜、きゅうり、ほうれん草、里芋、白玉粉 愛知・・ケチャップ

茨城・・ピーマン、白菜、トマト、さつまいも、にら 和歌山・・柿 高知・・生姜

東京・・キャペツ、ほうれん草、水飴 愛媛・・かつお節、里芋、たけのこ

福岡・・豚肉、万能ねぎ 大分・・干ししいたけ、豚肉 宮崎・・豚肉、牛蒡

長崎・・ひじき、豚肉 鹿児島・・かつお節、鶏がう 有明・・のり

熊本・・焼豚、豚肉、みかん ミヤス・バーナム・・こま パラグア・・こま

大西洋・・鯖(ソドネシア・・ちりめんじゃこ 北太平洋・・いか パー・・いか

学校給食費の徴収にご協力お願いいたします。

12月の引き落とし日は、12月5日です。