



11月給食だより

令和6年10月31日
練馬区立中村西小学校
校長 工藤 智昭
栄養士 小澤 遥

日が暮れるのが早くなり、だんだんと寒さも増してきました。風邪やインフルエンザなどの感染症の流行も心配な季節です。しっかりと体調を整え、本格的な冬に備えましょう。

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

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CO2排出量が削減でき、環境にやさしい

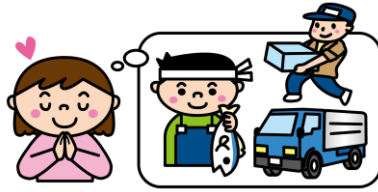
SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる

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、流通にかか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・協力関係を構築することができる



《主な食材の産地》

さといも	千葉県	じゃがいも	北海道	キャベツ	群馬県	きゅうり	福島県
小松菜	埼玉県	ごぼう	青森県	しょうが	高知県	セロリー	静岡県
大根	北海道	たまねぎ	兵庫県・北海道	チンゲンサイ	千葉県	なす	栃木県
にら	千葉県	にんじん	北海道	にんにく	青森県	白菜	長野県
ピーマン	茨城県	ほうれんそう	群馬県	もやし	栃木県	ねぎ	山形県
鶏肉	宮崎県	豚肉	茨城県	米	青森県	牛乳	東京都・群馬県・山梨県・岩手県・青森県・秋田県・宮城県・山形県・福島県・北海道

11月のお誕生日給食は、11月29日(金)です