

給食だより 11月



令和6年度
練馬区立向山小学校



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CO2排出量
が削減でき、環境に優しい**

**ESD（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる** **SDGs**

給食でも地産地消

練馬区は、キャベツの農地面積が23区内でトップクラスなのを知っていますか？ 給食では、練馬産のキャベツを年2回、練馬大根をつかった献立を年に1回、区内の全小中学校で提供しています。他にも各学校で、給食で使う野菜を近隣農家さんから仕入れるなど、地産地消に力を入れています。

11月の給食しょうかい

- 1日（金） 季節の果物は柿です。
- 8日（金） いい歯の日献立で、噛みごたえのある「ごぼう」と「れんこん」を入れたカレー味のそぼろをつくりまします。しっかり噛むことで、歯の健康を保ちまします。また、脳の活性化にも効果があるといわれていますよ。
- 14日（木） 今月の骨貯金献立は、ししゃものフライです。骨ごと食べてしっかりカルシウムをとりまします。
- 20日（水） 世界の料理の日です。今月はブルガリア料理の「ムサカ」とヨーグルトを紹介まします。
- 28日（木） ごはんの上に、自分で野菜やそぼろで飾り付けをして、おいしくいただくアート給食です。12月の展示会で紹介まします。



主な野菜の産地 10月

- | | | | | | |
|-------|-----|--------|-----|---------|-----|
| *玉ねぎ | 北海道 | *もやし | 栃木県 | *白菜 | 長野県 |
| *じゃが芋 | 北海道 | *大根 | 北海道 | *ブロッコリー | 長野県 |
| *人参 | 北海道 | *チンゲン菜 | 茨城県 | *ピーマン | 茨城県 |
| *しょうが | 高知県 | *きゅうり | 群馬県 | *ねぎ | 山形県 |
| *キャベツ | 群馬県 | *ごぼう | 群馬県 | *小松菜 | 東京都 |
| *れんこん | 茨城県 | *みかん | 愛媛県 | *梨 | 福島県 |