

10月給食だより

令和6年9月30日
練馬区立春日小学校

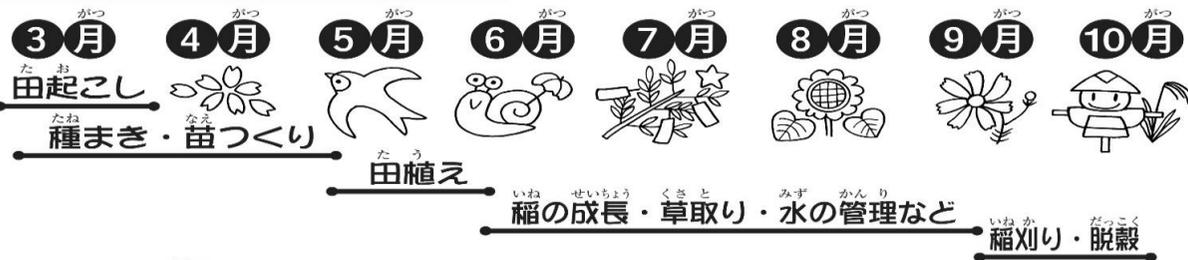
ようやく秋の訪れを感じられる頃となりました。「実りの秋」「食欲の秋」と言われるように、秋はお米を始め
たくさんの農作物が収穫できる時期です。今世界では様々な問題が起こり食の安全が脅かされてい
毎日食事ができることや自然の恵みに感謝し、もりもり食べて元気に過ごしましょう。



新米の季節です。その年に獲れた米を新米と言います。米(ご飯)は主食として日本人の健康を支えてき
ました。しかし食の欧米化などにより日本人の米の消費量は年々減少し、日本人の食生活も変わってきま
した。本校で6月に実施した「給食の食べ残し量」の結果をみても、パンや麺の食べ残しはほとんどなく
白米は食べ残しが多い傾向が見られました。白米はどんな料理にもよく合い、噛むことで甘味が増します。
また消化・吸収がゆっくりで、腹持ちがします。日本では800種類以上の米が栽培されており、給食では
ひとめぼれやまっしぐら、あきたこまちを使用しています。新米は水分が多く香りや甘味があります。

今年には猛暑やインバウンド需要、地震の影響による米不足が起こりました。日本人に欠かせない大切な
米。お米の良さを見直し、お米をたくさん食べましょう。

米ができるまで



日本の稲は水田でつくられています。水田でつくられるのは、稲が水を好きな植
物であることのほかに、同じ場所ですべての稲が育つことができるためです。田植えから
稲刈りまでは、約5か月ぐらいの期間をかけて行われます。

※稲の生育については、天候や地域差もあるのでひとつの目安としてお使いください。



春日小では9月30日から10月12日まで読書週間です。
突然ですが、ここでクイズです。図書室にある給食室の本の
題名は何でしょう。①給食室のおはなし②給食室のいちにち
③給食室のおしごと 答えは…図書室で探してください！
図書室には野菜の図鑑やお菓子のレシピ本、おいしそうな料
理が登場する本がたくさんあります。もし本に登場する料理を
給食で食べてみたい！と思った時にはぜひリクエストしてくだ
さい。私たちも本の世界に入り込めるかもしれません。

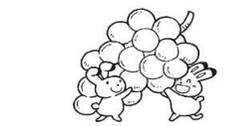


SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

今、世界には十分な食料が生産されているにもかかわらず、
毎日お腹を空かせながら生活している人がたくさんいます。
世界中どこに住んでいても、誰にとっても必要な「食べる」と
いうことが実現できない理由はどこにあるのでしょうか。
ウクライナとロシアの戦争により日本でも食料の高騰が続いて
いたり、フードロスや地球温暖化など私たちは様々な問題を
抱えています。国際社会が掲げている「飢餓をゼロに」する
ために必要なのは私たち一人ひとりの行動です。

9月の主な給食食材産地

- ぎゅうにゅう: 東京都・群馬県・山梨県・岩手県・青森県・宮城県・山形県・北海道
- こめ: 岩手県産「ひとめぼれ」
- じゃがいも: 岩手県
- りんご: 長野県
- にんじん: 北海道
- かぼちゃ: 北海道
- ぶどう: 山梨県
- たまねぎ: 北海道
- にら: 茨城県
- とり肉: 宮城県
- きゅうり: 岩手県
- ピーマン: 岩手県
- 豚肉: 茨城県
- だいこん: 北海道
- ごぼう: 群馬県
- ぎゅうにく: 北海道



9月～2月は長野県の
やまじゅうファームから
毎月りんごが届きます。
お楽しみに♪



10月17日(木)の給食試食会に多数のお申し込みをいただきありがとうございます。
お申し込み後のキャンセルは10月9日(水)までをお願いいたします。それ以降は返金
できません。今後も学校給食にご理解・ご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

