

* 給食だより *



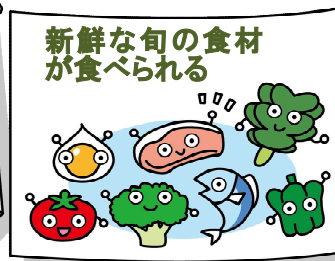
令和4年10月31日
練馬区立開進第四中学校

「早寝早起朝ごはん」運動シンボルマーク

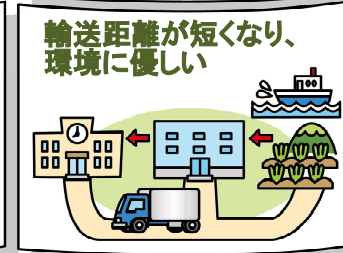


給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか。地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。



11月9日は練馬区産のキャベツが届きます。給食ではキャベツをたっぷり使って回鍋肉を作ります。



和食の魅力とは？

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけではなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にしていだければと思います。

和食の4つの特徴

<p>1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重</p>	<p>2 健康的な食生活を支える栄養バランス</p>
<p>3 自然の美しさや季節の移ろいの表現</p>	<p>4 正月などの年中行事との密接な関わり</p>

給食食材の主な産地について ~先月使用した食材~

米…秋田県 卵…群馬県 さつま芋…茨城県 小松菜…足立区 キャベツ…練馬区 巨峰…長野県 しめじ…長野県
パン…国産・アメリカ産・カナダ産小麦 牛乳…東京都、群馬県、山梨県、岩手県、青森県、宮城県、北海道

** 給食費の納入について **

給食費の引き落としは11月17日(木)です。お手数ですが前日までのご入金をお願いいたします。