

月刊 ランチGAO通信 11月号

感謝の心でいただきましょう！

11月は勤労感謝の日があります。

そこで今一度、給食や給食にかかわる人たち、食べ物とその命に感謝の心を持ちましょう。

また、家族や学校、先生、友達、そして、自分のお世話になっている人たちへ、感謝の気持ちを表し伝えてください。

今月のメニューには、練馬区でとれたキャベツを使用した練馬区キャベツメニューがあります。

食欲の秋です！これからの寒い時期にむけて丈夫な体をつくるためにも、しっかり食べましょう。

学校給食にかかわっている人たち



11月30日(月)は、ねり丸キャベツをつかった練馬区キャベツ給食！

給食では、できる限り、練馬区産や東京都産の野菜を使うようにしています。農家さんから直接仕入れることもありますし、納品業者さんを通して購入することもあります。

練馬区産の野菜では、キャベツや大根、小松菜、じゃがいも、ほうれんそう、ブロッコリー、大根の間引き菜、なす、枝豆など、季節や栽培状況などによって、農家さんが提供できるものを随時使用しています。

地産地消を推進

地場産物を
食べよう！

地産地消とは、地域で生産した農林水産物を地域で消費する取り組みです。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いため、輸送のエネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。給食でも積極的に地場産物を活用しています。

