

令和5年度

給食だより 10月



長かった残暑もようやく終わりました。朝晩涼しくなり、過ごしやすい季節になってきました。高く澄んだ空、爽やかな風、虫の声、色づく木々……秋の気配が次第に濃くなっていきます。気温の変化に体調を崩すことのないよう、注意して過ごしましょう。



地産地消 南陽市の取り組み

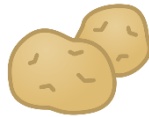
地産地消とは、地域で生産した農林水産物を地域で消費する取り組みです。生産者と消費者の結びつきが強まり、「顔が見える関係」で生産の状況も確かめられて、新鮮な食品を消費でき、地域が活性化します。また、輸送距離が短いため、輸送のエネルギーの削減になり、環境問題に貢献できます。

給食でも積極的に地場産物を活用しています。



南陽市の給食では、次のような取り組みを行っています。

- ★お米は、南陽市産はえぬき1等米を使用しています。
- ★地産地消推進のために野菜（キャベツ、じゃが芋、人参、大根、玉葱、白菜の6品目）の納入契約を行い、給食に使用しています。
- ★牛乳は、100%山形県産です。
- ★豆腐や油揚げなど大豆製品は南陽市産大豆を使用、牛肉や豚肉は山形県産を使用しています。
- ★他にも南陽市産や山形県産の食材を多く使うために、地域の旬の食材や郷土料理を取り入れた献立を立てています。



旬の食べ物 秋の味覚大集合！

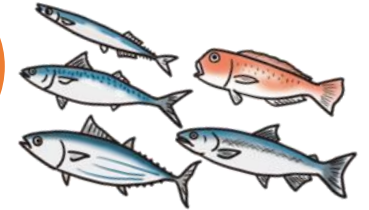
収穫の秋を迎えました。野山には作物が実り、海では脂ののった魚が獲れます。光り輝くような色とりどりの食べ物を食べて、豊かな秋を満喫しましょう。

果物 木の实



ぶどう・なし・もも・かき・洋梨・りんご・みかんなどのくだもの、くり・くるみ・ぎんなんなどの木の实が、季節の深まりとともに登場します。

さかな



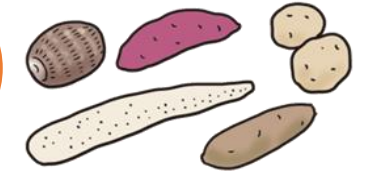
さんま・さば・戻りがつお・甘だい・さけなどおいしい魚がいっぱいです。

きのこ



まつたけ・まいたけ・しいたけ・しめじ・なめこなどいろいろなきのこが出回ります。

いも



さといも・やまいも・さつまいも・じゃがいもなどが出回ります。山形県では芋煮がおいしい季節ですね。

今月は行事食が目白押し。給食でも秋の味覚を楽しもう！



5日「菊給食」	19日「芋煮給食」
23日～26日「有機米給食」	
27日「十三夜給食」	31日「ハロウィン給食」



食育 ひとくちコラム

10月16日は世界食料デー

「世界の食料問題について考える日」です。

食品ロス・栄養不良・飢餓・貧困など……

改善に向けてどんなことができるか、ご家庭で話題にしてみましょう。

