

給食だより



秋晴れのよい季節になりました。

秋は心地よい気候であるとともに、おいしい食べ物がたくさん出回るため『味覚の秋』『食欲の秋』とも呼ばれています。旬の食べものは、栄養価も高く、味も良いのが特徴です。是非この季節に、美味しい食べ物を美味しく食べましょう。



～地産地消のよさを知ろう～

最近よく耳にする『地産地消』ですが、これは、地域で生産されたものをその地域で消費することをいいます。全国で推進している『地産地消』ですが、多くの利点があります。

1. 新鮮 … 輸送する時間が短いので新鮮な食材が手に入る。
2. 自給率アップ … 地産地消は食料自給率の向上につながります。
3. 環境にやさしい … 輸送にかかるエネルギーが少なく、地球環境に優しいといえます。
4. 安心安全 … 身近で作られているので生産者がわかり、安心して食べられます。

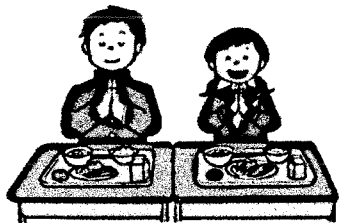
他の地域と比較すると少ないですが、東京都産の水産品や農産品、畜産品も近年出ています。

〔 むろあじ・とびうお・小松菜・姫とうがん・練馬大根・大蔵大根・八丈レモン
あしたば・千住ねぎ・東京うど・のらぼう菜・東京×豚肉・東京牛乳 等々 〕

本郷台中学校の給食でも、取り入れていきます。お楽しみに…

～ふれあい給食～

日頃より温かく本校の教育活動を見守ってくださっている生徒の祖父母の皆様や、地域にお住まいの皆様をお招きし、10月2日(月)に『ふれあい給食』を実施します。給食を通して、交流を深め、テーブルを囲んで楽しく会食します。



～中秋の名月～

旧暦の8月15日と9月13日はそれぞれ十五夜と十三夜といわれています。十五夜には里芋、十三夜には豆が供えられることから、それぞれ「芋名月」「豆名月」ともいわれています。お月見にはすすきや団子、里芋、豆が供えられますが、そのほかにも、栗や柿、梨など、秋の収穫物も供えられます。また十五夜と十三夜のどちらかひとつだけ月見をすることを片見月といって、昔から縁起が悪いとされ、両方の月見を行うのが習わしでした。

今年の十五夜と十三夜は、それぞれ10月4日(水)と、11月1日(水)です。本郷台中学校では、中秋の名月にちなんだメニューを給食で作る予定です。