校給食・食育だより 1月号 No.534



感謝の気持ちをもって食べよう 今月の目標

11月23日は「勤労感謝の日」です。日々の食事は、自然の恵みや多くの 人の勤労に支えられて成り立っています。給食も、多くの人たちの手によって 作られています。「残さず味わって食べる」「食器をていねいにあつかう」「心を こめてあいさつをする」など、感謝の気持ちをもって給食を大切にいただきま しょう。

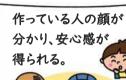
11月の給食には、季節の食材を使った「ハニーポテト(さつまいも)」や 「きのこスープ(しめじ・えのきたけ・しいたけ)」、新料理の「フライドこう や」、BE KOBE 農産物(こうべ旬菜)の「チンゲンサイ」「キャベツ」と「こ まつなコロッケ (兵庫県産小松菜) | 「ゆずゼリー (兵庫県産ゆず) | を使った 『兵庫県特産給食』をとり入れています。



給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。 学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への 理解を深め、地域への愛着を育むと共に、環境問題や食料自給率といった課題について 目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは?



つながる。



地域経済の活性化に

農業が活性化することで 農地が保全され、 景観の維持や洪水の

新鮮な旬の味覚を

味わうことができる。

防止につながる。



運ぶ距離が短くなり、エネ ルギーやCO2排出量が 削減でき、環境に優しい。



SDGs (持続可能な 開発目標)の達成に 貢献できる



学校給食に地場産物を活用する効果





★食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる。

★学校と地域との連携・協力関係を築くことができる。

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか

◆神戸市内産米使用

◆ BE KOBE 農産物 (こうべ旬菜) 使用予定 キャベツ、チンゲンサイ、こまつな、 ほうれんそう



食材の産地情報等を掲載しています。

神戸市学校給食

検索