

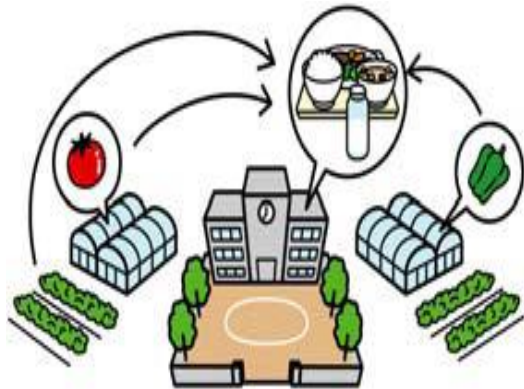
給食だより

(第1子配布)
平成28年10月28日
高岡市立中田小学校

秋が一段と深まってきました。冬の訪れもうすぐです。
寒くなると、風邪をひきやすくなります。
好き嫌いなく何でも食べて、病気に負けない体をつくりましょう。



◆11月は食育推進月間です！



11月は「富山県食育推進月間」です。学校給食では地場産物を積極的に取り入れることで、家庭・地域・学校との連携をより深め、心も体も健康な子供を育てることを目的に、「学校給食とやまの日」を設けました。

中田小学校では、11月2日(水)を「学校給食とやまの日」とし、地場産の人参、玉ねぎ、椎茸を、木綿豆腐と鶏ひき肉と混ぜて、油で揚げた「ふる

さとナゲット」と「グリーンラーメン」が登場します。「グリーンラーメン」は、ほうれん草を茹でて、すりつぶしたものを豚骨スープに入れたラーメンです。高岡市が、富山県内一のほうれん草の生産量を誇ることから考案されたメニューです。

また、7日(月)には、高岡流お好み焼き「にこにこととまる」が登場します。

高岡市では、日頃よく食べられている「魚のすりみ」や「昆布」を使用した新しいご当地グルメ「高岡流お好み焼きととまる」で町おこしをして、高岡の名を全国に広めようという活動が盛り上がっています。そこで、学校給食用に特別に開発した「高岡流お好み焼きにこにこととまる」が登場しました。「にこにこ」というのは、使っている材料の頭文字をとってあります。

に……人参
こ……米粉
に……にら
こ……昆布



「にこにこととまる」を食べて、にこにこ笑顔になってほしいという願いをこめて名づけてあります。皆さん、楽しみにしてください。

～命を食べて命を守る～

私たち人間は、生きていくために、たくさんの動物や植物の命をいただいています。

「いただきます」は、それらの命の恵みに感謝する言葉です。食べ物となったほかの命で「生かされている」と考えれば、ほんの少しの食べ物でも無駄にはできないはず。よく味わい、大切に食べましょう。

また、食事が自分の口に入るまでに、どのくらいの人たちが関わっているのか考えたことはありますか？食べ物を作っている人、運ぶ人、売る人、食事を作る人、食卓の準備をする人など、多くの人たちが関わっています。

このような人々の苦勞を知り、感謝して食べることを忘れないでほしいと思います。

