



11月給食だより

平成29年度
高岡市立太田小学校

秋も深まり、だんだんと寒さも本格的になってきました。

空気が乾燥し始め、朝と夜の温度差が激しいこの時期は、体調管理に特に注意が必要です。

さて、今月は「富山県食育推進月間」です。給食では、より積極的に地元農産物・県内産食材を取り入れています。ご家庭でもぜひ、地場産のものを食卓に並べてみてはいかがでしょうか。

11月は富山県食育推進月間です！

学校給食に地元でとれた農産物や、県内で作られた食材を積極的に取り入れ、家庭・地域・学校との連携を促進し、心も体も健康な子供たちを育てることを目的に行われます。

○ 地産地消とは？

「地元生産ー地元消費」を略した言葉で、「地元で生産したものを地元で消費する」という意味で使われています。生産者の顔や現場が見えることは、その人との心の距離が近づくことにもなります。

○ なぜ、地産地消がいいの？

- ① とれたてで、新鮮。旬のものが食べられる
- ② 生産者が分かるので安心
- ③ 運搬しなくてよいので、環境にも経済にもやさしい



生産者



消費者

○ 高岡流お好み焼き「にこにこととまる」とは？

11月1日、「学校給食とやまの日献立」に登場する「ととまる」について紹介します。

「ととまる」はすりみを使って丸く焼いたものです。学校給食用に開発された「にこにこととまる」は、高岡市内でとれたものがたくさん入って、栄養満点です！

にこにこの文字の食べ物が入っています

⑤ んじん

③ めこ(米粉)



④ ら



② んぶ(昆布)



ほか

いかすりみ ユーン