

11月 給食だより



令和7年11月
かほく市第2学校給食センター
所長：竹本 武
栄養士：坂井 雅代 細山 紀子

秋も深まり日が暮れるのが早くなり、朝晩の冷え込みも増してきました。寒さに負けない体づくりのため、栄養バランスのとれた食事、規則正しい生活を心がけましょう。また、こまめに手洗い・うがいをすることは感染症予防に効果的です。

実りの秋 食べ物を大切にいたしましょう

昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里芋など、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」です。食べることはたくさんの方の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいたしましょう。また、直接感謝の気持ちを伝える機会は少ないですが、食前、食後のあいさつで、「ありがとう」の気持ちを表したいですね。



いただきます / ごちそうさまでした

食事を支える人たち

生産者の人 / 料理を作る人 / 食品の加工や販売に関わる人 / 食べ物を運ぶ人

もとは生きていた食べ物の命

おしらせ 学校給食への特別栽培米の提供について



《特別栽培米とは》



化学肥料・化学農薬を使う量を半分に減らし、代わりに自然由来の肥料などを組み合わせて農作物を生産することを「特別栽培」と言います。

「特別栽培米」とは「特別栽培」で作られたお米のことです。

給食に提供するのは、「特別栽培米」を学校給食で利用することで「環境保全型農業」（環境に負荷を与えない（または少ない）農業）について知ってもらうためです。

化学肥料 使用量半分以下 1/2

化学農薬 使用量半分以下 1/2

かほく市内の小学校は…



11月10日、12日、14日



に登場します！

特別栽培米は手間ひまがかかり、農家さんの苦勞や思いが詰まっています。みなさんが残さずおいしく食べることは環境を守ることもつながります。



給食のお米の価格は1食あたり約15円（中学年）値上がりしました。感謝していただきます♡