



給食だより

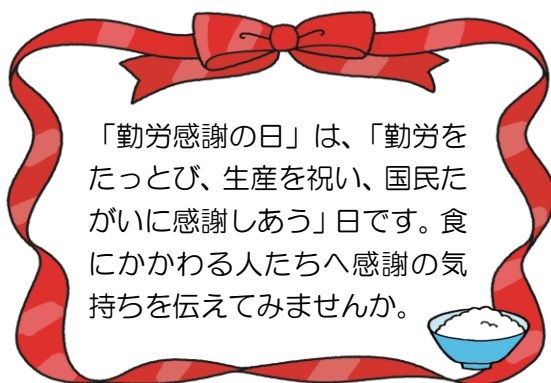


11月

わたしたちは食べることでエネルギーや栄養素を取り入れて、生きています。食べることは、ほかの生き物たちの命をいただくことであり、生命のつながりによって成り立っています。食べ物を大切に、感謝の心を持って食べましょう。



11月23日は 勤労感謝の日



「勤労感謝の日」は、「勤労をたっとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日です。食にかかわる人たちへ感謝の気持ちを伝えてみませんか。

地場産物を食べて

地産地消！



地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消といいます。生産者の顔が見えるので安心して買えます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らせます。

世界に誇れる 和食文化

2013年に「和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。その特徴を右の表で紹介します。無形文化とは、目に見えない形では残らないため、わたしたちが日々の食生活を通じて未来へと伝えていくことが重要です。

和食の特徴

①多様で新鮮な食材と
素材の味わいを活用



②バランスがよく、
健康的な食生活



③自然の美しさの表現



④年中行事とのかかわり



ゲゲゲ忌給食

～水木マンガの生まれた街 調布～

「ゲゲゲの鬼太郎」の作者である漫画家・水木しげるさんは調布市の名誉市民です。鳥取県境港市で育ち、昭和34年から93歳で亡くなるまでの56年間で調布市で過ごしました。

調布市では、水木しげるさんの功績を称え命日である11月30日を「ゲゲゲ忌」とし、様々な催しが行われています。そこで、給食でもゲゲゲ忌献立とし、鬼太郎に登場するキャラクターをイメージした『ぬりかべトースト』『めだまのおやしゼリー』、水木しげるさんが育った鳥取県の『芋こん鍋』、鳥取県の給食人気メニュー『スタミナ納豆』を献立に取り入れています。

鬼太郎ひろば



聖地巡礼マップ

