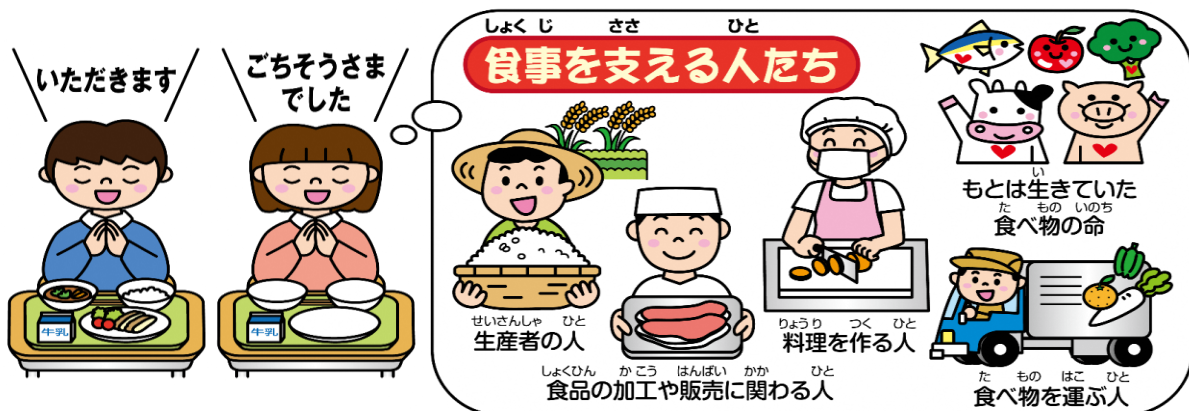


11月 学校給食だより

あさひ給食センター
令和7年度 家庭用

実りの秋 食べ物を大切にいたしましょう

9月～11月頃は実りの秋とも呼ばれ、昔から日本人にとって重要な穀物であるお米や、大豆・里いもなど、様々な作物が収穫を迎えます。11月23日には各地で収穫を祝うお祭りである「新嘗祭」という行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日でもあります。食べ物が食べられるのは、たくさんの人の勤労に支えられているからだということを忘れずに、日々の食事を大切にいたしましょう。



食品ロスの

面からも

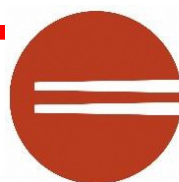
食べ物を

大切に！



11月8日は「いい歯の日」

いい歯を保つには、よくかむことが大切です。よくかんで食べて唾液をたくさん出すことで虫歯予防にもなり、他にもいろいろな効果が期待できます。

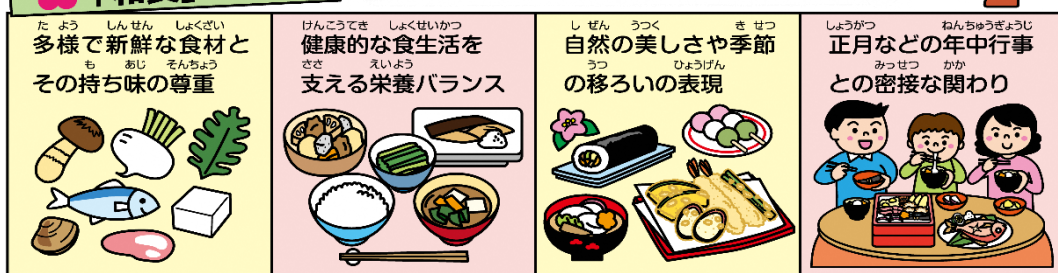


いいにほんしょく

11月24日は「和食の日」



「和食」の特徴



日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと



参考: 全国学校給食協会「学校給食」

今月の地産地消情報

朝日産	鶴岡・庄内産	県内産
月山ワイン 肉屋さんのポテトコロッケ 旬菜倶楽部 じゃがいも・かぼちゃ キャベツ・小松菜・大根 にんじん・ねぎ・白菜 わらび	鶴岡産はえぬき・鶴岡産雪若丸 鶴岡産つや姫・温海産つや姫 SDGs 鶴岡エコ米 牛乳・豚肉・鶴岡メンチカツ 鮭・わらさ・干しいいたけ・卵 庄内麩・ほうれん草 酒・みそ・しょうゆ	県産つや姫 米粉パスタ 里いも・まいたけ えのきだけ しめじ・りんご 大豆・豆腐 生揚げ・油揚げ プレーンヨーグルト

鶴岡エコ米

昨年度に引き続き、今年度も給食に

鶴岡エコ米を使用します。給食の

食べ残しを肥料として

再利用して育てたお米

です。大事に残さず

食べましょう。



★今月の地産地消ウィーク・鶴岡いっぱいウィークは17日～21日です。