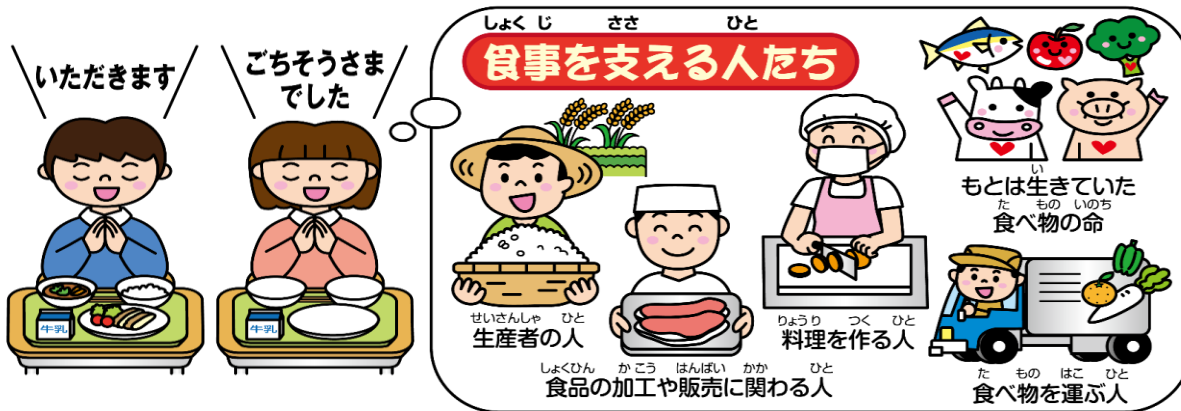


11月 学校給食だより

櫛引学校給食センター
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。

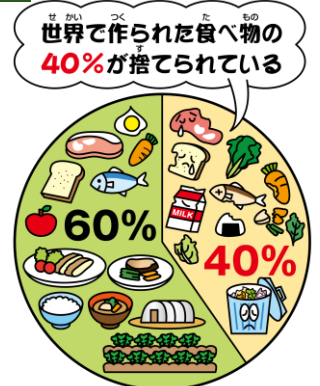


食品ロスの

面からも

食べ物を

大切に！

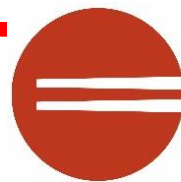


11月8日は「いい歯の日」

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。



だ液のはたらき

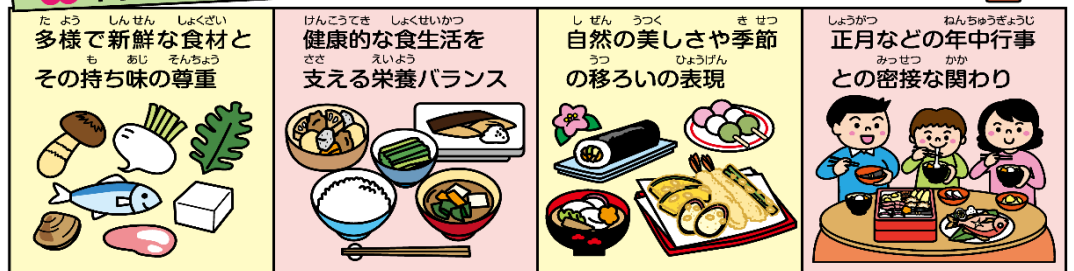


いいにほんしょく

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

鶴岡産	庄内産	県内産
ごはん（はえぬき・温海産つや姫・鶴岡産つや姫・鶴岡産雪若丸・SDGs 鶴岡エコ米） キャベツ・小松菜・大根・ねぎ 白菜・さつまいも・しめじ・柿 りんご・しいたけ・だだちゃ豆 わらさ・鮭・いなだ・メンチカツ 酒かす・かまぼこ	ぶた肉 たまご チンゲンサイ	ごはん（県産つや姫） 米粉・大豆・豆腐 生揚げ・油揚げ 切り干し大根 里いも・米粉めん マッシュルーム もも・ラフランス

★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。

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。

