

給食センターだより 11月号

令和7年10月30日
水巻町中学校給食センター
☎ 201-8900
文責：栄養教諭

実りの秋です。地域で生産したものを地域で消費するという意味を持つ「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？ 地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。地域でつくられている食べ物について、ぜひご家庭でも話題にしてみたいはかがでしうか？

～食の topics～

向き合おう！日本の食料自給率



みなさんは地元、県内でどのような農作物が作られているか知っていますか？自分たちが住んでいる地域で作られる地場産物を知って、家庭の食卓にも取り入れることで、より身近に感じることができます。給食でも、なるべく福岡県産・国内産の食材を使っています。また、生徒のみなさんは、自分が食べきれない量を残さず食べてくれることも、食料自給率アップにつながります。

食材は自然からの恩恵で成り立っている

米や魚、肉、野菜や果物などの食材は自然からの恵みです。わたしたちの生活は、昔から自然の恩恵に支えられて成り立っています。自然の恵みに感謝して、食材を無駄にしないことが大切です。



「わたしたちが食べてみたい給食」

7月号の給食センターだよりでお知らせしていた「福岡県学校給食レシピコンクール」に今年度は、水巻中学校・水巻南中学校の2年生が応募しました。その中から、みなさんにアンケートをとって「わたしたちが食べてみたい給食」が決まりました。10月3日（金）に南中2年1組の生徒が考えた献立を実施しました。南中2年生は給食前から大盛り上がりでした。ごはんがすすむ献立で残食はとても少なかったです。今後、来年2月まで月に1回実施する予定です。お楽しみに♪

「元気ハツラツ給食」



・ごはん・油淋鶏(ユーリンチー)・ポテトサラダ・豆腐のみそ汁

当日の献立はみそ汁ではなく、すまし汁に変更しました。



10月23日(木)「弁当の日」

10月23日(木)は、中学校一斉「弁当の日」でした。子供たちがそれぞれ工夫して、とてもおいしそうなお弁当ができていました。

きっと子供たちの将来に向けた自立への一歩になったと思います。事前準備から当日のサポートまで本当にありがとうございました。

