ランチタイムズ

発行日 令和7年11月 府中市立学校給食センター

第182号

朝・夕の冷え込みが厳しくなり、秋の深まりを感じる季節になりました。寒い季節を元気に過ごすためには、 こまめな手洗い・うがいはもちろん、バランスのよい食事をとり、風邪に負けない体をつくることが大切で す。しっかりと体調を整えて、本格的な冬に備えましょう。



がつ きゅうしょくもくひょう 11月の給食目標

がんしゃ き も を **感謝の気持ちをもって食べよう**

わたしたちが養べている養べ物は、いろいろな人によってつくられ、届けられています。さまざまな人たちに支えられて、わたしたちは食事ができています。

"賞事のあげさつ"に込められた思いへ

「いただきます」と「ごちそうさま」の資事のあいさつには、それぞれどんな意味があるか知っていますか。

食事の前の「いただきます」は、食材となった 自然の恵み、生き物の命をいただくことへの感謝を養っき葉です。 をべ終わった後の「ごちそうさま」には、この食事を作るためにかかわった人たちへの感謝の気持ちが含まれています。単なるあいさっとしてではなく、意味を考え、心を込めて言えるといいですね。

11月23日は「勤労感謝の日」



食事に限らず、私たちの生活は多くの人の 働きがあって成り立っていることを忘れずに、 感謝の気持ちをもって過ごしましょう。

給食はいろいろな人に 支えられています!

調理員

配膳員

給食当番



を通して地産地消の良さを知ろう

「地産地消」とは、地域で生産された農林水産物(地場産物)を、その地域で消費する取り組みのことで す。府中市の給食にも、府中市内で栽培・収穫された「地場産物」を積極的に使用しています。







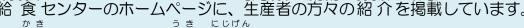






じぼさんやさい 「地場産野菜の紹介」をしています!

あちゅうし きゅうしょく しょう おしている「地場産物」は、府中市内の生産者団体 「府中市給食センター出荷の会」と連携を図り、使用しています。 ಕゅうしょく 給 食 センターのホームページに、生産者の方々の紹 介を掲載しています。



https://www.fuchu-tokyo.ed.ip/lunch/iibasanyasai/





「長野県佐久穂町のお米」を給食で使用します

みなさんに、姉妹都市である佐久穂町を身近に感じてもらうため、11月の給食では、 をくなままで、さいばい しゅうかく 佐久穂町で栽培・収穫された「コシヒカリ」を使用します。

11月19日から25日の間に、小学校・中学校合わせて4トンのお米を使用する予定で す。お楽しみに!