

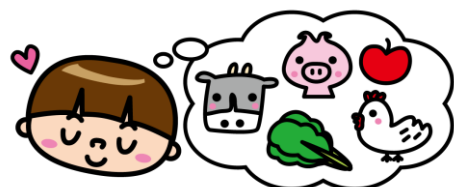
Lunchtimes

発行月 令和7年11月
府中市立学校給食センター
第132号

木々が色づき、日に日に秋が深まってきました。また、朝・夕の冷え込みも厳しくなってきます。体調を崩さないように、こまめな手洗い・うがい、栄養バランスのとれた食事を心がけましょう。



感謝の気持ちを持って食事をしよう。



食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来るまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心を込めてあいさつし、食事を大切にいただきましょう。



食事を支える人たち



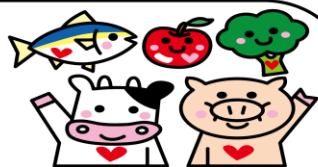
生産者の人



食品の加工や販売に関わる人



料理を作る人



もとは生きていた
食べ物の命



食べ物を運ぶ人

“食事のあいさつ”に込められた思い



日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか。

いただきます



「いただく（頂く／戴く）」は、頭にのせるという意味があり、身分の高い人から物もらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作にちなむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。

ごちそうさまでした



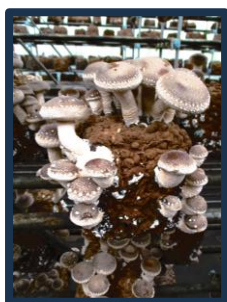
「ちそう（馳走）」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来るまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。

給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」とは、地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことです。

学校給食では、地場産物の活用を通し、新鮮で安全な食材を使った給食を提供し、また、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

11月に使用予定の地場産野菜



しいたけ



わけぎ



チンゲン菜



小松菜



じゃが芋
(こいも)



ミニトマト

通常のじゃが芋と比較してみると・・・

「地場産野菜の紹介」をしています！



府中市の給食に使用している「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。

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。

※下記のアドレス、または右記の二次元コードからアクセスください。

<https://www.fuchu-tokyo.ed.jp/lunch/jibasanyasai/>



「長野県佐久穂町のお米」を給食で使用します！



府中市の姉妹都市である「長野県佐久穂町」は、ハケ岳のふもとにある緑豊かな町です。みなさんに、佐久穂町を身近に感じてもらうため、11月の給食では、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！