

10月

給食だより



令和8年 10月 14日
豊島区立池袋小学校
校長 山口 正男
管理栄養士 坊野 節子

気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。味覚の秋といわれるように、今が旬のさつまいも、くり、きのこなどおいしい食べ物がたくさんあります。実りの秋に感謝して、おいしい秋の味覚を楽しみましょう。

そして、世界にたくさんいる十分に食べることをできない人たちのことも考えてみませんか。

10月16日は 世界食料デー

国連によって世界の食料問題を考える日として制定されました。1人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を実現し、世界に広がる飢餓などを解決していくことが目的です。この機会に食料問題について家族で話し合ってみませんか。



裏面に世界食料デーのちらしを載せました。
ぜひ読んでください。

買いすぎちゃだめ！



値段が安いからといって買いすぎてしまうと、結局使いきれずに腐らせる原因になります。無駄を防ぐためにも、必要な分だけを買うようにしましょう。

令和8年9月の主な食材料の産地は以下のとおりです。

○玉葱、じゃがいも、大根、にんじん(北海道)○きゅうり(青森)○小松菜(群馬)○もやし(栃木)○にんにく(青森)
○しょうが(高知)○トマト(福島)○ねぎ(青森)○にら(茨城)○ごぼう(青森)○キャベツ、ぶなしめじ(長野)
○さつまいも(千葉)○巨峰、梨(長野)○りんご(青森)○青切極早生みかん(三重)○冷凍パイ(フィリピン)
○いか(パルー)○ちりめんじゃこ、しらす(愛知)○きびなご(長崎・鹿児島)○もうかさめ(宮城)○ホキ(ニュージーランド)
○あかうお(アラスカ)○さわら(韓国)○豚肉(群馬)○鶏肉(岩手)○鶏ガラ(宮崎)○ピザチーズ(アメリカ、ドイツ、オランダ)
○黒こんにゃく(群馬)○卵(青森)○大豆(北海道)○木綿豆腐、生揚げ(長野・滋賀県産大豆)
○米(秋田、宮城、千葉)○牛乳集乳エリア(千葉)