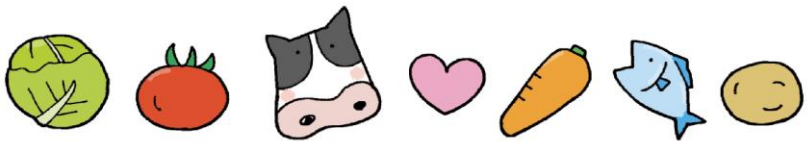
11月 給食だより



令和８年１１月１０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

秋が深まってきました。今月は、２３日に勤労感謝の日があります。農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や、配送をしたり食事をつくったりする人など、いろいろな人たちのおかげで、毎日食事をすることができます。こうした方たちへの感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。



食材は動植物の命

わたしたちは、毎日さまざまな食材を食べています。米や魚、肉、野菜やきのこ、果物などは、もともとは動物や植物たちの命です。つまり、食べるということは命をいただくということなのです。

いただいた命は無駄にしないようにしましょう。食べられることや動植物への感謝の気持ちを持って、調理をしたり、食べたりすることが大切です。



その言葉がうれしい



令和8年10月のおもな食材料の産地は以下のとおりです。

〇玉ねぎ、にんじん、じゃがいも（北海道）〇大根（北海道、青森、千葉）〇ごぼう、にんにく（青森）〇さつまいも（千葉）〇チンゲンサイ（茨城、埼玉）〇ピーマン（茨城）〇小松菜（茨城、埼玉）〇きゅうり（群馬）〇キャベツ（長野、群馬）〇白菜、しめじ、エリンギ（長野）〇長ネギ（秋田）〇しょうが（高知）〇まいたけ（新潟）〇もやし（栃木）〇カットわかめ、芽ひじき（韓国）〇刻み昆布（北海道）〇切干大根（宮崎）〇みかん（三重）〇りんご（長野）〇柿（和歌山）〇もうかさめ（宮城）〇秋鮭（北海道）〇さんま（北海道、三陸）〇きびなご（長崎、鹿児島）〇いか（ペルー）〇ちりめん、釜揚げしらす（愛知）〇鶏肉、鶏がら（岩手、宮崎）〇豚肉（群馬）〇卵（青森）〇大豆（北海道）〇木綿豆腐、生揚げ（長野県産大豆）〇米（秋田、宮城、新潟）〇牛乳集乳ｴﾘｱ（千葉）