

# 食育&給食だより

(おうちの人と一緒に読んでね)

## 11月は「みやぎふるさと食材月間」です

宮城県では、地域の食材を利用した学校給食の推進として、1年のうちで食材が豊富な11月を「すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食材月間」としています。今月の給食は、地域の食材に加え、小学部と中学部のさつまいも、高等部園芸班で作られた野菜を使った給食を予定しています。みんなで味わって食べましょう！

### 今月の宮城県産の食材



### 第1弾

小学部さんから大きな大きなさつまいもが届きました！！

さつまいもフライ 11/15(金) さつまいも御飯 11/20(水)

### 第2弾

中学部さんのさつまいもは、スイーツにします。お楽しみに！！

さつまいも蒸しパン 11/13(水) スイートポテト 11/29(金)

### 第3弾

高等部園芸班・えんげいはん・かんなり やさい

高等部園芸班・金成野菜ウィーク(11/11～11/14)

#### ☆11/11(月)「白菜・大根・ねぎ」

秋の定番メニューの「芋煮汁」を作ります。今回はしょう油味の山形風です。

#### ☆11/12(火)「大根・かぼちゃ」

甘くておいしい大根で「サラダ」を作ります。かぼちゃは、「ミネストローネ」に入ります。体が温まりますよ。

#### ☆11/13(水)「白菜」

中華飯に、新鮮な白菜をたっぷり入れます。

#### ☆11/14(木)「大根」

大根の葉はビタミンと鉄分たっぷり。細かく刻んで「混ぜ御飯」にします。

大根は、ゆっくり煮て味が染みた「おでん」にします。

## 地産地消

ってなあに？

ち地産ち地消  
いき域で  
されたものを  
いき域で  
ひ費すること

## 地産地消の良さとは？

<p>新鮮な旬の味覚を味わうことができる。</p>	<p>作っている人の顔が分かり、安心感が得られる。</p>	<p>地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる。</p>
<p>農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる。</p>	<p>運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい。</p>	<p>SDGs(持続可能な開発目標)の達成に貢献できる。</p>