



# 給食だより 11月号

2017.11.21

さいたま市立桜木中学校 給食室

朝夕の冷え込みも厳しくなり、日に日に寒くなってきました。今年はインフルエンザの流行が例年より早いようです。三度の食事と十分な睡眠をしっかりと、免疫力を高めて風邪やインフルエンザにかからないように気をつけましょう。

## 彩の国ふるさと学校給食月間

埼玉県では、収穫の秋の11月を「彩の国ふるさと学校給食月間」としています。埼玉県では米をはじめ、小麦、大豆、野菜、畜産など多彩な農畜産物が生産されており、なかでも野菜は全国有数の生産量を誇っています。小松菜、里芋、長ねぎ、ほうれん草、かぶの生産が多く、くわいの収穫量も全国でトップクラスです。

地域で生産された農畜産物を地域で消費することを「地産地消」といいます。地元で収穫した物は採れたてでおいしく、生産者と消費者のお互いの顔が見えて安心です。また輸送にかかる車の二酸化炭素も少ないので地球にやさしいのです。今、農畜産物を地元で消費することの大切さが見直されています。11月の給食では、埼玉県・さいたま市の食材を豊富に使っています。



### 今月の献立から ~2年生が田植えをして作ったお米~

2年生が未来くるワーク体験で、さいたま市の土橋農園さんにお世話になりました。生徒が田植えをして作った新米のコシヒカリです。10月11日は、そのふっくらもちもちとしたおいしいお米をいただいています。

#### 米作りで学んだこと

2年 HT

私達が普段から食べている『お米』それは農家の方が見えないところで、私達が思っている以上に大変な思いをしていることを体験を通して感じました。例えば、田植え前傾姿勢をとり1束ずつ植えていきます。この作業を30分~1時間行うだけでも腰が痛くなり、疲れて休みたくなります。私達は一部を体験しただけで、農家の方は1年を通して他にも色々な作業をしています。『お米に限らず全ての食べ物に感謝し、残さず食べる』あたり前のことかも知れませんが、これが身にしみて感じ学んだことです。

2年 KS

僕は土橋農園で米作りを体験させてもらいました。勉強になった仕事は田植えではなく田の横にある昨年の苗の根を片づけることでした。この作業をしないと昨年の苗が稲の上に乗ってしまい、稲が呼吸できなくなって腐ってしまうので、とても大事な作業です。おいしいお米を作るには、稲だけではなく、稲を育てる田の環境もとても大事だと学びました。

