

みんなでいただきます



～きゅうしょくセンターだより～

令和6年（2024年）11月
城陽市立学校給食センター 小学校

「食べものののはたらきをしよう」

10月に各小学校の2年生を対象に授業をしました。食べものは、はたらきによって3つのグループに分けられることを学習しました。

エネルギーの
もとになる

からだ
体をつくる
もとになる

からだ
体のちょうしを
ととのえる



3人のキャラクターの姿から、どんなはたらきをするのか一緒に考えました。それぞれのはたらきをする食べ物を知らせ、給食の食材を自分たちで3つのグループに分けてみました。人それぞれ、好きな食べ物・嫌いな食べ物があるでしょうが、いつもこの3人がそろうように、学校でも家でも様々な食べ物にチャレンジしてほしいと思います！

児童の感想より

たべものってこんなにやくにたってるのかを
しれて、いみがわかって、うれしくてにがな
たべものもたべられそうになってきました。

食べものはぜんぶ同じじゃな
いとか、はじめてしりました。

今日のきゅうしょくにきれいなナスがあるけ
ど、元気になるためにがんばってたべます。

これからも家でも学校でもにがなものをの
こさず食べたいです。

肉はさいしょきさくだと思っていたのにあかべえだったから
べんきょうになりました。これからきれいなものがあっても
はたらきがあるからがんばって食べたいなと思いました。

給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取組です。学校給食でも、城陽でとれた地場産物を活用することで、城陽市の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えていま



地産地消の良さとは？



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる

作っている人の顔が
わかり、安心感がある

地域経済の
活性化につながる

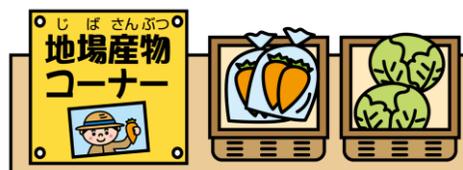
農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる

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

エスディーゼス（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる

予定献立表に「城陽市の〇〇を使用！」と記載していますので、ぜひチェックしてください！

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？



直売所やスーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



じょうようめぐ 城陽の恵みをいただきます



こんげつ けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい
今月は、いちじくを納品して下さる木村さんご夫婦の畑を紹介しします。

なつやすみ けんがく けんがく けんがく けんがく けんがく けんがく けんがく けんがく けんがく
夏休みに見学させていただきました！
いちじくの収穫でお忙しい中、畑の様子
や収穫の仕方などをお聞きしました。



そうちょう けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい
早朝からいちじくの収穫が始まります。
一つ一つ手でもぎ取る時に、いちじく
の白い樹液が手に付くとかぶれてしま
うので注意して作業されます。

ほんのき 12ほんのえだ せん
1本の木に12本の枝がつくように剪
定されます。1本の枝から約15~20個
の実になるといい木と言われるそうで、
木村さんの木にもたくさんの実がなっ
ていました♪



いちじくの木の根元に糞をひくこ
とで、土の中の水分が保たれます。
糞は1年間そのままひかれ続け、
最後は腐葉土となり、次の年の栄養
となります。



29日「鶏肉のバーベキューソース」に使用します！

なつ けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい
夏に収穫されたいちじくを冷凍しておいて、給食では「バーベキューソース」のソースに使用
します。いちじくの甘味を味わっていただきましょう！

かこう ようす けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい
いちじくの加工の様子です★



かわが ついたまま、1cm角
に切ります。



冷凍されたものが給食セ
ンターに届きます。

11月使用予定の城陽産野菜

よしおかひでお



* 吉岡秀夫さん
寺田いも 80kg
むらさきいも 101kg

いのうえしげ お



* 井上重生さん
寺田いも 112kg
だいこん 200kg

しみずみ き



* 清水美紀さん
寺田いも 30kg

おくむら さなえ



* 奥村早苗さん
寺田いも 249kg



じもと けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい けいめい
地元でとれた野菜は、新鮮でおいしく、
栄養も愛情もたっぷりです。