



きゅうしょくだより 11月



秋は、夏の日差しをたっぷり浴びて育った、米や野菜、果物などが収穫を迎える季節です。御殿場市でも、ごてんばコシヒカリの新米や白菜、大根、さつまいもなどが収穫され、おいしい時期を迎えました。

今月は、地場産物を多く取り入れた給食が登場しますので、お楽しみに！地域でつくられている食べ物について、ぜひご家庭でも話題にしてみたいはいかがでしょうか。



地場産物活用週間

11月11日(月)～15日(金)



自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物のことを地場産物といいます。地場産物を積極的に使うことは、流通などに使うエネルギーの節減につながります。また、生産者の顔が見える環境は、安全安心で新鮮な旬の農作物を手に入れることができるというメリットがあります。

御殿場市では、「地場産物活用週間」を実施し、地場産物を活かした献立を取り入れます。お楽しみに！

御殿場の地場産物を知ろう！

1 みそ
ひらかわ豆腐

2 牛乳
にしかわ酪農家

3 ゴテンバポーク
ごてんばハム

4 とり肉
にしかわ酪農家

5 リーフレタス
セタ・ワン

6 ごてんばハム
いわの商店

7 しょうゆ
つるしょうゆ

お米・水かけ菜
おやまちょう 小山町

お米を収穫した後の田んぼで茶かけ菜を作っています！

富士山の茶とわさびの葉を煮て、完熟に育てられたジュシーでこくとうき味のあるお鍋だよ！

11月に、ごてんばコシヒカリの米粉を使用した「ごてんばこめこハヤシ」の日を、御殿場市内全学校で実施します。

その日のメニューは、食物アレルギーを持つ児童・生徒も同じ給食を味わってほしいとの思いから、アレルギー食品をなるべく含まないメニューを考えました。

献立表やアレルギー詳細献立表は、市のホームページでもご覧いただけます。

食事のあいさつをしよう

大切な食事の
あいさつ

いただきます・ごちそうさま

日本には、食事の前後のあいさつがあります。「いただきます」にも「ごちそうさま」にも食べ物の命や食事を用意するためにかかわった人々への感謝の気持ちが込められています。



いただきますの意味

「いただきます」は、ただ「食べます」という意味で言うのではなく、さまざまな動物や植物の「命をいただきます」という意味が込められています。心から感謝して、食事を始めましょう。



ごちそうさまの意味

「ご馳走さま」の「馳走」は、走りまわるという意味です。昔はお客さまが来ると、家にはない食べ物を海や山まで探して準備をしなければなりません。そのため、「私のために走りまわってくれてありがとう」という意味が込められています。



駿東の給食の日



トクサンジャー
(長泉町)



すそのん
(裾野市)



ごてんばこめこ
(御殿場市)



金太郎
(小山町)



ゆうすいくん
(清水町)

駿東地区学校給食栄養士会では、駿東地区で生産されている地場産物への理解を深めたり、地域への愛着を高めたりする機会となるように「駿東の給食の日」を企画しました。駿東地区（小山町・御殿場市・裾野市・長泉町・清水町）でとれる食べ物をたくさん使った給食を提供します。御殿場市だけではなく、駿東地区の他市町でも実施されます。ご家庭でも話題にしてみてください。



南給食センターの

「駿東の給食の日」の献立

ごてんばコシヒカリごはん

ぎゅうにゅう

鶏肉のお茶パン粉焼き

大根のゆかり和え

さつまいものみそ汁

ごてんばこめこのムース

駿東地区の食べ物は、

ごてんばコシヒカリごはん⇒御殿場市

鶏肉⇒御殿場市

お茶⇒御殿場市

大根⇒小山町

根深ねぎ⇒長泉町

さつまいも⇒御殿場市・小山町

ごてんばこめこのムース⇒御殿場産米粉使用
を使う予定です！

鶏肉のお茶パン粉焼きは裾野市の、大根のゆかり和えは長泉町の栄養士さんから教えてもらいました！