

11月

給食だより



ご家庭でお子さん
と一緒に読みく
ださい！

令和6年11月 津南小学校

木の葉も色づき、秋の深まりが感じられるようになりました。秋の味覚がより一層おいしくなります。旬の食材をバランスよく取り入れた食事です。寒さに負けない体づくりをしましょう。



地場産物を使った学校給食



自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を「地場産物」といい、地場産物をその地域で消費することを「地産地消」といいます。津南町では、地場産物をたくさん取り入れた「地産地消給食」を推進しています。地場産物の良さを知り、津南の食材を大切に、おいしくいただきます。



作っている人の顔が
見えるから安心！



地域の農業や産業の
活性化につながる！



地域の産業や食文化を
知るきっかけになる！

旬の時期に収穫してすぐに
食べることができるから、
新鮮でおいしい！

地産地消の
良いところ

輸送にかかるエネルギーが
少ないから、環境に優しい！



地産地消で旬を知ろう！

食べ物には「旬」があります。「旬」とは、自然の中で普通に育てた野菜や果物がとれる季節や、魚がたくさんとれる季節のことです。食べ物によってその時期は違いますが、一番おいしくて栄養もたっぷりです。地場産物を使った給食で「旬」を味わい、自然の恵みや四季の変化を感じてみましょう。

11月の給食には、津南の秋野菜がたくさん登場します。秋野菜には、冬の寒さに備え、体を温める効果があります。もりもり食べましょう！

