

# 11月 給食だより



令和5年 11月 1日  
石狩市学校給食センター  
TEL: 62-8015  
FAX: 72-2223

## 今月の給食目標

### 「給食ができるまでについて知ろう」

普段何気なく食べている給食にはどのような人が関わっているのか、給食がどのようにして作られているのかを知り、感謝して食べましょう。

秋が深まり、冬へと近づく11月。今月の23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は働いている人たちの頑張りを認め、感謝しあう日です。皆さんが食べている給食も多くの人たちに支えられて、成り立っています。

## 給食に関わっている人たち

### 生産者



野菜や動物などの生き物を大切に育てたり、朝早くから海に出て何日もかけて漁をしたり、どの生産者さんも大変な思いをして食べ物を私たちのもとに届けてくれています。

### 調理員



石狩市の給食センターでは、約40人の調理員さんで4800人分の給食を作っています。毎日調理や後片付けなど、力を使う大変な作業をしています。

### 栄養士・栄養教諭



みなさんが心も体も健康に成長できるように、栄養や地産地消、行事などたくさんのことを考えて毎月の献立を立てています。

### その他にも…



配膳員さんや給食を運んでくれるトラックの運転手さんなど、他にもたくさんの人たちのおかげで給食は成り立っています。

## 『いただきます』『ごちそうさま』をしっかり言おう！

日本の食事のあいさつには、感謝の気持ちが込められています。「いただきます」には、食べ物となる動植物の命をいただきますという意味があります。「ごちそうさま」には、食事をつくるために関わった多くの人への感謝の気持ちが込められています。食材への感謝と給食に関わっている人への感謝、どちらも忘れずにしっかり言いましょう。



## 8日（水）に石狩産の「さつまいも」を使用します！



石狩は砂質の土壌で、湿気に弱いさつまいもに適している土地です。

今回、給食で提供されるさつまいもは「紅あずま」という品種で、全国的に育てられているものです。しっかりと甘さとほくほくとした食感が特徴です。

ぜひ味わって食べてみてください。

