

給食だより



富田林市教育委員会
富田林市中学校給食会
令和6年10月発行

10月は世界食料デー月間です。

10月16日は国連が定めた「世界食料デー」です。

日本では2008年から「世界食料デー」のある10月を「世界食料デー月間」とし、飢餓や食料問題を解決するため一緒に行動するようによびかけています。

～世界の食の問題点～

世界では約10人にひとりが飢餓に直面している。

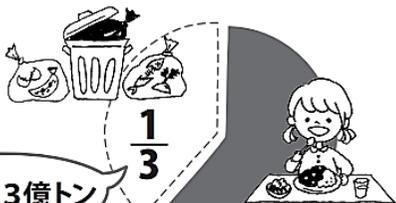


貧

- ・気候変動で作物を作っても収穫できず食べられない。
- ・紛争やコロナ禍により国際価格が上がり買えない。
- ・同じ時期にたくさん収穫できても保存技術がない。

食料の不平等

世界では、すべての人が十分に食べられる食料が生産されているのに、生産された食料の1/3が捨てられている。



富

- ・食べ残しや、賞味期限切れなどで消費段階で捨てられる食べ物が多し。
- ・フードロスが、地球環境に悪影響をおよぼす。

まだ食べられる食べ物をたくさん捨てている日本でも世界でも、生きるために最低限必要な食べることさえ十分ではない人がいます。

国際社会は、持続可能な開発目標（SDGs）の中で2030年までに「飢餓をゼロに」することを約束しています。

私たち一人ひとりの関心と行動が、食の問題の解決につながっています。

11月 献立揭示板

月	火	水	木	金
			<p>10月 食品ロス削減月間</p> <p>10/30 食品ロス削減の日</p>	<p>1</p> <p>ハンサンズー</p> <p>中国語でパンは「あえる」、サンは数字の3、スーは「糸」のように細く千切りするとう意味があります。</p>
<p>4</p> <p>振替休日</p>	<p>5</p> <p>荳わかめ</p> <p>わかめの葉の中心の軸の部分のことをいいます。コリコリとした食感が特徴で食物繊維がたくさん含まれています。</p>	<p>6</p> <p>タッカルビ</p> <p>韓国の鉄板料理のひとつです。鶏肉と野菜を炒め、甘辛い味付けに仕上げます。</p>	<p>7</p> <p>花野菜</p> <p>フロコリーやカリフラワーのことです。花のつぼみ部分を食べることから「花野菜」と呼ばれています。</p>	<p>8</p> <p>いい歯の日献立</p> <p>11月8日は、語呂合わせで「いい歯の日」です。かみこたえのある食材を使っています。よくかんで食べましょう。</p>
<p>11</p> <p>なめこ</p> <p>漢字では「滑子」と書きます。名前の通り、ツルツとした食感が特徴です。</p>	<p>12</p> <p>万博献立</p> <p>ドイツ</p> <p>7か国目は、ドイツです。みなさんはドイツというどんな食べ物を思い浮かべましたか？</p>	<p>13</p> <p>鮭の南蛮だれ</p> <p>角切りの鮭を揚げ焼きにし、上から甘酢のさっぱりとしたタレをかけます。</p>	<p>14</p> <p>みかんケーキ</p> <p>みかんと砂糖を煮詰めてみかんジャムを作ります。みかんジャムは生地に混ぜて焼きます。</p>	<p>15</p> <p>塩ポン酢</p> <p>砂糖、みりん、塩、ゆず汁、すだち汁で手作りしています。焙煎昆布も少し入れて、うま味プラスしています。</p>
<p>16</p> <p>麻婆豆腐</p> <p>給食では、信州みそとハジみそを使い食べやすい味付けにしています。</p>	<p>19</p> <p>マッシュルーム</p> <p>ホワイト種とブラウン種がありますが、今回はホワイトマッシュルームを使用しています。</p>	<p>20</p> <p>鶏すき</p> <p>すきやきといえは牛肉を使用しますが、鶏肉を使用します。福岡県の郷土料理としても知られています。</p>	<p>21</p> <p>サンマーメン</p> <p>横浜発祥の料理で、野菜と豚肉が入ったあんを麺にかけた料理です。最初はまかないとして食べられていました。</p>	<p>22</p> <p>和食の日</p> <p>11月24日は和食の日です。和食(日本人の伝統的な食文化)は、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。</p>
<p>25</p> <p>オニオンソース</p> <p>あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎをソースに使用します。</p>	<p>26</p> <p>鯖のしょうが煮</p> <p>給食では、大きな鍋や釜に調味料としょうが、鯖を入れてコトコト煮ます。</p>	<p>27</p> <p>ハーブチキン</p> <p>オレガノ、タイム、バジル、パセリをブレンドしたハーブを鶏肉にまぶして焼きます。香りがとても良いです。</p>	<p>28</p> <p>トック</p> <p>韓国のもちのことです。トックは白いご飯と同じ「うるち米」から作られるためスープに入れてものびに良いです。</p>	<p>29</p> <p>コーンポタージュ</p> <p>ポタージュのルウは、牛乳と米粉で作っています。最後の仕上げにバターを入れることでコクを出しています。</p>