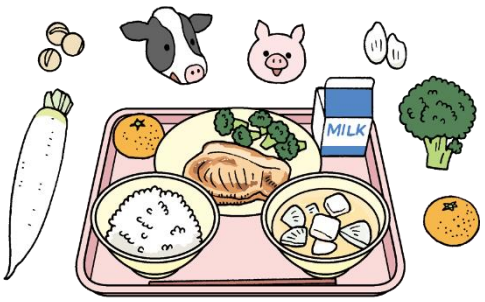
給食だより

宇美町立宇美東小学校
令和８年１１月号

11月23日は「勤労感謝の日」感謝してたべよう！



わたしたちが毎日食べている食事は、米や野菜、肉、魚など、いろいろな食品が使われています。食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農作物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。その人たちに感謝して、食事をいただきましょう。

生産する人	運んでくれる人	献立作成・調理する人
		
農作物や水産物、畜産物を作ったり、とったりしてくれます。	給食で使う農産物などの食材を学校まで、運んでくれます。	栄養士の先生は献立を考え、調理員さんが心を込めて、給食を作ってくれます。

「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか。

いただきます



「いただく」は、何かをもらったり、受け取ったりする意味があります。食事の時の「いただきます」は、食べ物の命をいただくことへの感謝や、食事ができることへのありがたい気持ちを表す言葉です。

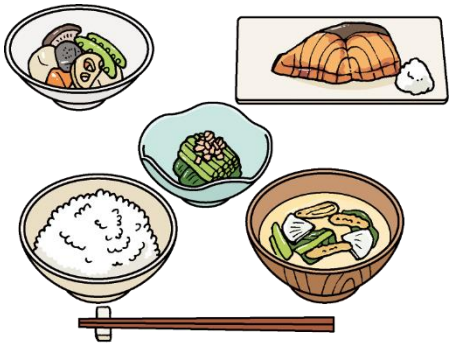
ごちそうさま



「ちそう(馳走)」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来上がるまでに関わった人への感謝の気持ちが込められています。

11月24日は和食の日

受け継ごう 和食文化



「和食；日本人の伝統的な食文化」が、2013（平成25）年にユネスコ無形文化遺産として登録されました。

和食は、料理そのものだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置づけています。この「和食文化」を、長く将来にわたって伝えていくためにも、わたしたちで守っていくことが大切です。

「食べて学ぼう！県産ブランドを活用した食育推進事業」

福岡県では、県産ブランド食材のおいしさや魅力を子どもたちに知ってもらうため、県内の小中学校などの学校給食に「博多和牛」と「福岡有明のり」を提供する取り組みを行っています。

宇美町では、１１月に「博多和牛」と「福岡有明のり」が登場します。

❶ やわらかくてジューシー！「博多和牛」



博多和牛は、福岡県内の生産者が大切に育てているブランド牛です。県内産のお米のわらを活用したえさを食べて育つことが特長の一つ。生産者の工夫と愛情がおいしい牛肉につながっています。

❷ 全国トップレベルのおいしさ！「福岡有明のり」

福岡有明のりは、有明海の豊かな恵みから生まれます。香りがよく、口の中に広がるうま味が魅力です。寒い時期の海で収穫するなど、生産者の方々の努力によって、おいしいのりが届けられます。

福岡有明のり
Fukuoka Ariake Nori

地元福岡でとれた食材を味わうことは、地域の農林水産業を支えることにもつながります。学校給食を通して、福岡県の食材のおいしさと、生産者の方々の思いを学びましょう。

〇福岡県の食育動画はこちら！

「たいスポちゃんねる」では、博多和牛や福岡有明のりについて、動画で楽しく学べます。左のQRコードを読み取ってご覧ください。