



# 学校給食・食育だより

## 11月号



11月23日は「勤労感謝の日」です。日々の食事は、自然の恵みや多くの人の勤労に支えられて成り立っています。給食も、多くの人たちの手によって作られています。給食を食べるときに感謝の気持ちをあらわすにはどうすればよいのでしょうか。「残さず味わって食べる」「食器をていねいに扱う」「心をこめてあいさつをする」どれも大切なことです。

11月の給食には、季節の食材を使った「ハニーポテト（さつまいも）」や「きのこスープ（しめじ・えのき・しいたけ）」、新料理の「ヤンニョムチキン」、地域の食材のこうべ旬菜「小松菜」「キャベツ」を使った料理や、冬の食材の大根やはくさいを使った料理をとり入れています。

### 安全・安心な給食ができるまで

給食で使う食材は生産・製造加工、流通の各段階で検査が行われ、安全性の確保を図っています。

生産者・製造工場

生産・製造加工される食材は衛生基準等を満たすものを選定し、使用しています。学校給食会では製造加工場の衛生管理状況を定期的に調査しています。



学校・共同調理場等



専門検査機関

- サンプル検査
- 細菌検査
- 残留農薬検査
- 放射性物質検査

学校給食会

給食に使用する食材の産地確認や食材のサンプル検査を行っています。（産地情報や検査結果は学校給食会ホームページに掲載）



くわしくは  
神戸市学校給食会



いいにほんしょく  
11月24日は  
「和食の日」

日本の食文化は、2013年12月ユネスコ無形文化遺産に「和食;日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。

11月24日は「和食の日」です。和食のマナーを意識して、和食を味わい、これからの日本の食文化について考える機会にしてください。

### 和食のマナーをチェック!



<p><input type="checkbox"/> 「いただきます」「ごちそうさま」を、心を込めて言っていますか?</p>  <p>食事のあいさつには、自然の恵みや生き物の命、食事ができあがるまでに関わった人々への感謝の気持ちが込められています。</p>	<p><input type="checkbox"/> 食器の正しい置き方を知っていますか?</p>  <p>おわんの持ち方 ご飯は左、汁物は右、おかずは奥に置くのが基本です。ご飯や汁物のおわんは、手に持って食べます。</p>	<p><input type="checkbox"/> 箸を正しく持っていますか?</p>  <p>上の箸だけを動かす 上の箸だけを動かして、食べ物はさみません。箸のみで食事するのは、日本独自の習慣です。</p>
--	--	---

### ふるさとの食文化を知ろう!

日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。料理をおいしくする発酵食品を見直して、家庭の食事にもぜひ活用してください。

日本の伝統的な発酵食品



しょうゆ みそ 酢 酒 みりん 漬物 納豆 塩辛 かつお節

<今月の神戸市内産予定>

- ◆神戸市内産米使用
- ◆キャベツ・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそうはこうべ旬菜・神戸市内産野菜を使用



ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。

神戸市学校給食

検索