



さわやかな、過ごしやすい気候になってきました。秋はいろんなことに集中して取り組むことのできる季節ですね。すずしくなると、食欲も増して、食事がおいしく感じられますね。

### 10月の給食目標 **地元の食材を知ろう！**

自分たちが住んでいる地域でとれた食べものを、その地域で食べる（消費する）ことを**地産地消**といいます。

私たちが住む三重県でも、いろいろな食べものがとれます。給食でも、毎月の「みえ地物一番給食の日」をはじめとして、菰野町産や三重県産の食べものを取り入れています。

ちさんちしょうよ  
**地産地消の良いところ**



あんぜん あんしん  
**安全・安心**

食べものの育ちや、作り手がみえて、安心感がある



しんせん  
**新鮮**



とれたてのものが手に取りやすい

かんきょう  
**環境によい**

はこまよりみじか  
運ぶ距離が短く、ガソリンなどの燃料が少なくてすむ



ちいまげんき  
**地域を元気にする**

ちいまのうごきや  
産業を活性化できる

### ＜10月の給食に登場する菰野町や三重県産の食べもの＞ 給食でも、地元の食材をしっかりと味わいましょう。



**こめ**



給食では、菰野町産の「こしひかり」を使用しています。町内の認定農家さんに、給食用に農薬や化学肥料を減らして特別に作っていただいている安全・安心なお米です。

10月からは今年とれた新米を使用します。



こめ



こまつな



まこもたけ



ぎゅうにゅう



ヨーグルト



たけのこ



ぶたにく



たまご



めかぶ



みかん



だいず



とうふ



あぶらあげ

菰野町では、大豆の栽培が盛んで、菰野町でとれた大豆から給食用に加工してもらっています。



## 《お知らせ》 お弁当給食について

10月には、「お弁当給食向きの献立」を取り入れています。給食を、家から持ってきた空の弁当箱につめて食べます。実施する時には、担任から連絡があります。

実施する場合は、【空の弁当箱・はし・弁当袋・敷物など】を用意してください。

<お弁当向け給食の日>

10月

