

12月給食だより

令和7年12月
瀬戸内市学校給食調理場

寒さに負けず、冬を元気に過ごそう！

いよいよ冬本番を迎える朝晩の冷え込みが厳しくなりました。寒いと手を洗うのが億劫になりますが、風邪や胃腸炎などの感染症を防ぐには、せっけんを使った丁寧な手洗いが肝心です。また、食事や睡眠をしっかりとて抵抗力を高め、風邪をひきにくい丈夫な体をつくりましょう。



風邪予防にとりたい栄養素と食べ物



冬至は、1年のうちで最も太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運が向いてくると考えられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や、「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう！

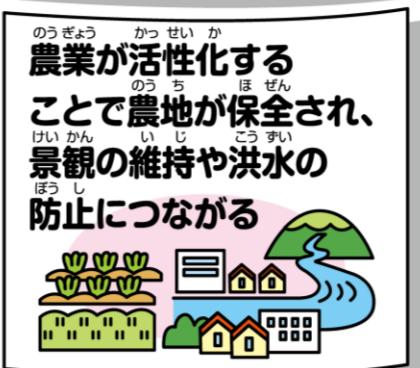


給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域で作った「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目に向ける機会にしたいと考えています。瀬戸内市の学校給食では、市内の生産者等で組織された団体が窓口となり、給食用の野菜の生産計画、集出荷調整、運搬などを行っています。そして昨年度に引き続き今年度も、野菜の生産者や出荷量を増やすために、化学肥料・化学農薬の使用量低減など環境にやさしい栽培技術の講習会を開催し生産力向上と持続性の両立につなげたり、手間暇かけて育てた野菜を、品質にみあつた適正価格で買い取ったりすることに力を入れています。



地産地消の良さとは？



food project Setouchi city しあわせのプロジェクト

瀬戸内市は、ふるさと納税を活用し、給食への地場産物の購入・活用、環境に配慮した農業の普及、こども食堂の運営支援などに取り組んでいます。



給食の生鮮野菜の地場産率
(重量ベース) 令和7年10月
瀬戸内市産 16.4%
岡山県産(瀬戸内市産を含む) 29.9%

「食のしあわせプロジェクト」で寄附をいただいた企業を紹介します(令和6年10月～令和7年10月)

木徳神糧株式会社

三宝ウエルネス株式会社
(浅野産業グループ)

ボイリク

株式会社みゆきやフジモト

WINLIGHT

1inc.

生活協同組合おかやまコープ。

ZEROUM

備前日生信用金庫

MEIKO
株式会社明工