11月給食だより



富山市南学校給食センター
令和８年　１１月

日暮れが早くなり、冬がだんだんと近づいてくるのを感じますね。寒くなると体力も低下し、風邪をひきやすくなります。冬の訪れに備え、豊富な旬の食材をバランスよく食べて、風邪やウイルスに負けない丈夫な体をつくっていきましょう。



11月は「食育推進月間」です



学校給食とやまの日

富山県では地場産物が潤沢な１１月を「富山県食育推進月間」と定めており、富山市は「学校給食とやまの日」を設けて、富山県産の野菜や果物、富山湾で獲れた魚など、富山生まれの新鮮でおいしい食材を使った献立を実施します。

１１月１３日（金）

- 菜めし
- 牛乳
- しいらのいり大豆揚げ
- かぶの昆布和え
- 団子汁

しいらのいり大豆揚げ



富山湾のしいらに、県産大豆の衣をつけてカラッと揚げた一品です。香ばしい風味とサクサクの食感が、しいらのおいしさを引き立てます。

団　子　汁



子どもの誕生を祝う伝統料理「三日の団子汁」です。給食では、県内産のにんじんやねぎがたっぷり入った、具だくさんな汁物です。

１１月２０日（金）

- ごはん
- 牛乳
- とやまポークの三色丼（豚そぼろ・炒り卵・ナムル）
- はるさめスープ
- 富富富のお米ムース

とやまポークの三色丼



富山のブランド肉「とやまポーク」のそぼろと、卵やナムルをごはんにのせて食べる三色丼です。やわらかい肉質と脂身のほのかな甘みが特徴です。

富富富のお米ムース



富山のブランド米「富富富」の米粉ムースです。食べた人が「ふふふ」とほほ笑み、幸せな気持ちになってほしいという願いが込められています。

「地産地消」もSDGsにつながっています！



2015年9月に国連サミットで掲げられたＳＤＧｓ（持続可能な開発目標）。日本でなじみつつある『地産地消』も、ＳＤＧｓの１７の目標のうち、４つの目標とつながっています。

６．安全な水とトイレを世界中に

外国から食料を購入した場合、その食料だけでなく、栽培や飼育に必要な目に見えない水も一緒に輸入していることになります。

地場産物を購入し、食料輸入量を減らすことで水不足に悩む人々が、生きるために使用できる水を増やすことにつながります。





牛肉200ｇを生産するためには、500mlのペットボトル約8240本分の水が必要なんだって。

８．働きがいも経済成長も

地場産物を活用することで、**地域の生産者を支え、生産者が地域の食を支えるという生産者の働きがいにつながります。**





１１．住み続けられるまちづくりを

地場産物を活用することで、子供たちの食べ物への興味関心を深め、**地域を愛する心を育むことにつながります。**



１３．気候変動に具体的な対策を

食料を船や飛行機、トラックなどで輸送する際、二酸化炭素（CO_2）が排出されます。CO_2は、地球温暖化の原因とされている温室効果ガスのひとつです。生産地が近い**地場産物を購入することで、CO_2排出量を減らすことができるので、地球環境を守ることにつながります。**

