




# 越前町学校給食カレンダー

## ジュナナ献立



【10月の給食目標】 **好き、きれいをしないで食べましょう**

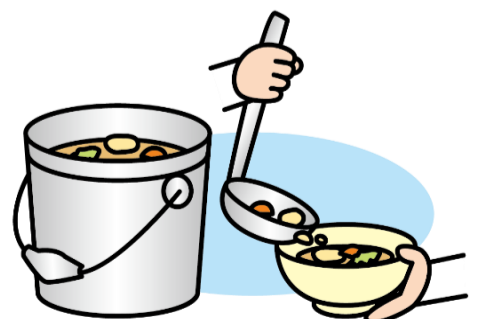
# 10月4日

<p><b>【献立名】</b></p> <p>ごはん 牛乳 春雨スープ 鯖ぎょうざ もやしのナムル</p>	<p><b>【献立について】</b></p> <p>今日は、給食を通してSDGsについて考えるジュナナ献立です。 スーパーで「しめ鯖」を作る時には、「端材」と呼ばれる使いきれない部分が出ます。今回は、その鯖の「端材」を活かして作られた「鯖ぎょうざ」が給食に登場します。</p> <p>良質なたんぱく質を含んだ鯖の端材をただ捨てるのではなく、このように新しい料理にすることで、食べ物の無駄を減らすことができます。</p> <p>これは、SDGsの目標「12 つくる責任 つかう責任」に関連しています。 今日の給食を食べるときには、食べ物を無駄にしないことや、食材を大切にすることについても考えてみましょう。</p>  
	<p><b>【使用地場産物】</b></p> <p>こめ キャベツ きゅうり</p> <p><b>【なぞなぞ】</b></p> <p>なぞなぞです。 料理をするとき、見つからなくても、「まあ いいか」とあきらめてしまう野菜ってなあに？</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① にんにく</li> <li>② しょうが</li> <li>③ ごま</li> </ol> <p><b>【解説】</b></p> <p>「しょうが」がなくて、「しょうがない」。 お寿司屋さんには、しょうがを酢につけた「ガリ」 カツオやアジのたたきなどにも、しょうがはかかせません。 昔から、しょうがは薬としても使われる、大切な食品です。</p> <p style="text-align: right;">【こたえ】 ②</p>

### 日常生活の中で、できることから取り組んでみませんか？

### 給食時間にできるSDGsの取り組み 一人ひとりが意識してみよう！

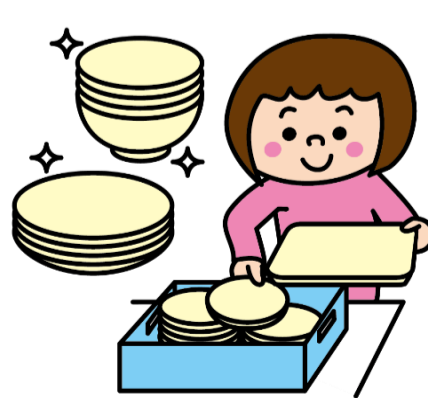
自分が食べられる量を考え、  
食べる前に調整する



給食から、バランスの  
よい食事について学ぶ



食器を大切に使う



食べられる人は、  
なるべく残さず食べる

