

# 食育だより 2月



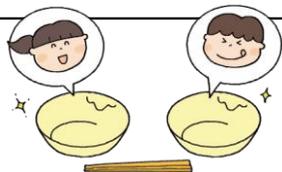
## ふるさと 基山町のたべもの

基山町の学校給食では基山町産の食材を活用しています。  
 2月はブロッコリー、じゃがいも、キャベツ、お茶を使用しました。  
 また、米は一年間を通して基山町産を使っています。  
 給食センターではたくさんの食材を必要としているので、全て基山町産を使うことは難しいですが、少しでもみなさんに  
 おいしい地元の食材を届けたいと思っています。



### 感謝を込めてのこさず食べよう！

わたしたちの食事は多くの人に支えられています。  
 残さず食べることは、感謝の気持ちを表すひとつの方法です。  
 基山小では2月に「ノー米粒大作戦」を行いました。  
 茶碗にごはん粒を残さないで、きれいに食べようと  
 みんなでがんばりました。ピカピカの茶碗がたくさんありましたよ。



## 給食になるまでに関わる職業とは？

食べ物が給食として届くまでには、さまざまな職業の人が関わっています。

- 農業（農家の人）…お米や野菜、果物を栽培して収穫し、市場やお店へ出荷しています。
- 漁業（漁をする人）…魚や魚介類、海そらを育てたり、海や川で漁をするなどして、市場やお店へ出荷しています。
- 畜産業（畜産農家の人）…牛やぶた、にわとりなどの家畜を育て、肉やたまご、牛乳・乳製品などを生産し、市場やお店へ出荷しています。
- 加工業（加工する人）…牛の乳を牛乳やチーズにしたり、肉を切る、パンを作るなど、食べ物を加工して市場やお店へ出荷しています。
- 運送業（運ぶ人）…出荷された食べ物を、市場やお店、直接給食室に運んでいます。
- 卸・小売業（売る人）…出荷された食べ物を、市場やお店で販売します。

