

2026年9月

きゅうしょく

給食だより

きゅうしょくもくひょう
給食目標
じばさんぶつ ちさんちしょう
地場産物・地産地消
について知ろう！

暦の上では秋ですが、まだ暑さが残る9月は疲れが出やすい時期です。体調を整えるためにも、毎日の食事からしっかり栄養をとりましょう。

実りの秋を迎えた厚沢部町では、おいしい食材が今まさに収穫の最盛期です。給食では、地域の豊かな恵みに親しみ、感謝の心や食への関心を深めてもらうため、地元食材を取り入れる「地産地消」を推進しています。新鮮な地場産物は、栄養もおいしさも抜群です。今月も厚沢部の恵みをたっぷり届けますので、ぜひご家庭でも話題にしてみてください。

地場産物

自分たちの町（厚沢部町）や、
近くの場所で育った食べ物のこと

厚沢部町では、お米やじゃがいも、かぼちゃ、ブロッコリー、アスパラガス、とうもろこしなど、たくさんの食材が育てられています。これらの食材は、農家さんが心をこめて作ってくださった、町の自慢の味です。



地場産物を生かした
厚沢部町の給食

地産地消

地場産物を、その地域に住むみんなで
おいしく食べること。

- ・新鮮でおいしい！（とれたてをすぐに食べられます）
- ・農家さんを応援できる！（地域が元気になります）
- ・環境にもやさしい！（運ぶ距離が短くエコです）

★厚沢部町産のじゃがいもや野菜を給食で食べることも、
《地産地消》です！

学校給食とのつながり

学校給食では、地元の農家さん
ご協力のもと、厚沢部町でとれた
多くの地場産物を取り入れ、地産
地消の取り組みを進めることがで
きています。

あつさぶ給食サイト



毎日給食の情報を
更新しています！
QRコードからアクセス！

学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への
理解を深めることができる



食料の生産、流通に関わる
人びとに対する感謝の
気持ちを育むことができる



学校と地域との連携・協力
関係を構築することができる



9月の食育授業・献立について

9/4.11 あつさぶまるごと！

地元の恵みにありがとう給食

感謝

厚沢部町で育てられた食材をふんだんに使用した、特別献立を提供します。「おいしいね」「ありがとう」の気持ちを持って、笑顔いっぱい・お腹いっぱい味わいましょう。

4日（館小）と11日（厚沢部小）に、地元の農家さんをお招きして食育授業と交流給食を行います。地場産物を食べることや地産地消の良さを知り、農家さんの思いに触れる大切な機会です。給食を通して、ふるさとへの愛着や感謝の気持ちを育めるよう取り組んでまいります。

9/16

給食初登場！たこめし



乙部町の新鮮なたこが、香ばしいご飯に大変身！愛知県の郷土料理「たこめし」をお楽しみに。※よく噛んで食べましょう。

9/25

十五夜～お月見献立～



お月見だんご汁には、まん丸お月さまのような「かぼちゃ団子」とモチモチ「いももち」が入っています。給食で十五夜を感じましょう。