

# きゅうちゃん ぽこちゃん

秋も深まり、冬の訪れも間近になってきたように感じます。実りの秋となり、地元のおいしい秋の味覚がたくさん給食に登場するようになってきました。今月は23日に勤労感謝の日があります。新鮮なおいしい野菜を作ってくださいる農家の方々、豊富な海の幸をとってくださいる漁師さんなど、私たちの命をつなぐ『食』に関わってくださいる多くの方々に感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

## 11月23日は勤労感謝の日



11月23日は「勤労感謝の日」です。この日は、もともと「新嘗祭」といって、米や農作物など、その年の収穫を神に感謝する日でした。

わたしたちは、普段何気なく食事をしてしまいがちですが、その裏には、食べ物を育てる人や運搬をする人、料理をする人など、さまざまな人たちの働きがあります。あらためて、毎日おいしい食事が食べられることに感謝しましょう。

## 地元食材グループ 谷口さんちの畑に行ってきました！



はくさい

だいこん

智頭町三田にある谷口さんのお家の畑を見せていただきに行ってきました。広い畑に、今月から出荷してくださる“はくさい”と“だいこん”がたくさん植えてありました。少し前に収穫された“さといも”も給食に使わせていただいています。他にも、旬の時期に合わせて、たまねぎやじゃがいもも提供していただいています。おいしい野菜をありがとうございます。



さといも



谷口さん

たくさんの野菜を作るのは大変ですが、おいしく食べてもらえるとうれしいです。

**お知らせ** ~「みそ」が変わります~ 今年度途中から先月まで、五月田農産加工所のみそを使わせていただきましたが、今月から、智頭町芦津にある食品加工グループ『良菜会』のみそさんに作っていただいたみそに変わります。鳥取県産の大豆を使い、地元の米で作った手作り麴と赤穂の甘塩で作られた、こだわりのみそです。お楽しみに！



