

# 給食だより 11月

## 11月は千産千消月間です！

\*千産千消とは 地産地消とは、地域(地元)でとれた食材を地域(地元)で消費しよう  
(=「地域生産・地域消費」の略)、という意味です。



四里(約16km以内)でとれたものを食べると健康に良い(四里四方)という考え方や、人間の体と土は切っても切れない関係だから、近くでとれたものを食べよう(身土不二)という考えが原点と言われています。

千葉県では「地産地消」の「地」を千葉県の「千」におきかえています。



### 我孫子産米の活用

我孫子市の給食では、一年を通して我孫子市でとれた「コシヒカリ」を使用しています。市内でとれたお米は玄米の形で冷蔵保管され、毎週必要な分ずつ精米して学校に届けられています。精白米以外にも もち米、米粉も我孫子産を使用しています。

数少ない自給率100%の日本の米を大切にすること、また日本食や郷土料理を守っていくことを教えるため、主食を米に使う献立を週3.9回実施しています。

平成23年度から各生産者ごとに放射性物質の測定を行い、安全性を確かめてから使用しています。ご飯が好きな生徒に育てほしいと、願いをこめて給食を届けています。

### 我孫子産野菜の活用

市内19校全校で、我孫子産の野菜を使い学校給食を作っています。

我孫子新田にある農産物直売所からは11校が、月2回「我孫子産野菜の日」と称し献立を立てています。

春はたけのこ、キャベツ、夏はトマト、なす、秋は里芋、さつまいも、冬は大根、ねぎ、白菜、ほうれん草など、四季折々の野菜を使っています。

野菜のPR、農家の紹介などを通して、生産者を身近に感じ、農業への感謝の心が育つように取り組んでいます。



### 千産千消デーの実施



千葉県では「食育」を県民運動として展開していくために、様々な取り組みが行われています。学校給食では、地域でとれる食材や食文化などへの理解を促進するため平成21年より11月に「千産千消デー」が設けられました。この時期は県内の農産物が豊富にとれることから、水産・畜産品を含んだ県産食材を使用した献立や郷土料理が取り入れられ、大きく紹介しています。

## 久寺家中の千産千消デーは11月9日！

我孫子産のコシヒカリ、長葱、人参千産千消食材をたくさん使って、給食を作ります。

お楽しみに！

**献立名**

**ご飯 鯛の角煮 エビと葱の卵焼き 即席漬け 芋煮汁 さつま芋ﾌﾟﾝ**