

# 給食だよい 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。  
ご飯食が好きな生徒に育ってほしいと、願いをこめて給食を届けています。



### 我孫子産野菜の活用

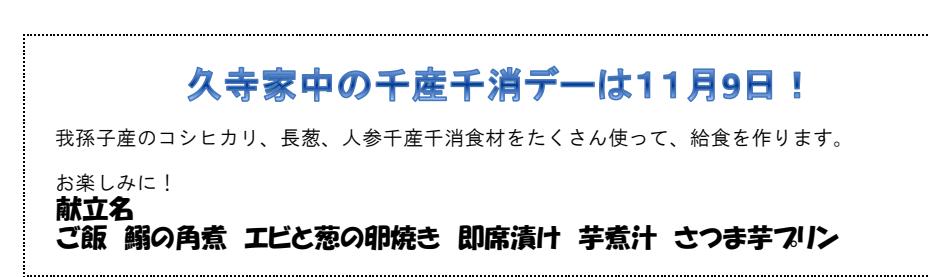
市内19校全校で、我孫子産の野菜を使い学校給食を作っています。  
我孫子新田にある農産物直売所からは11校が、月2回「我孫子産野菜の日」と称し献立  
たてています。

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 さつま芋プリン