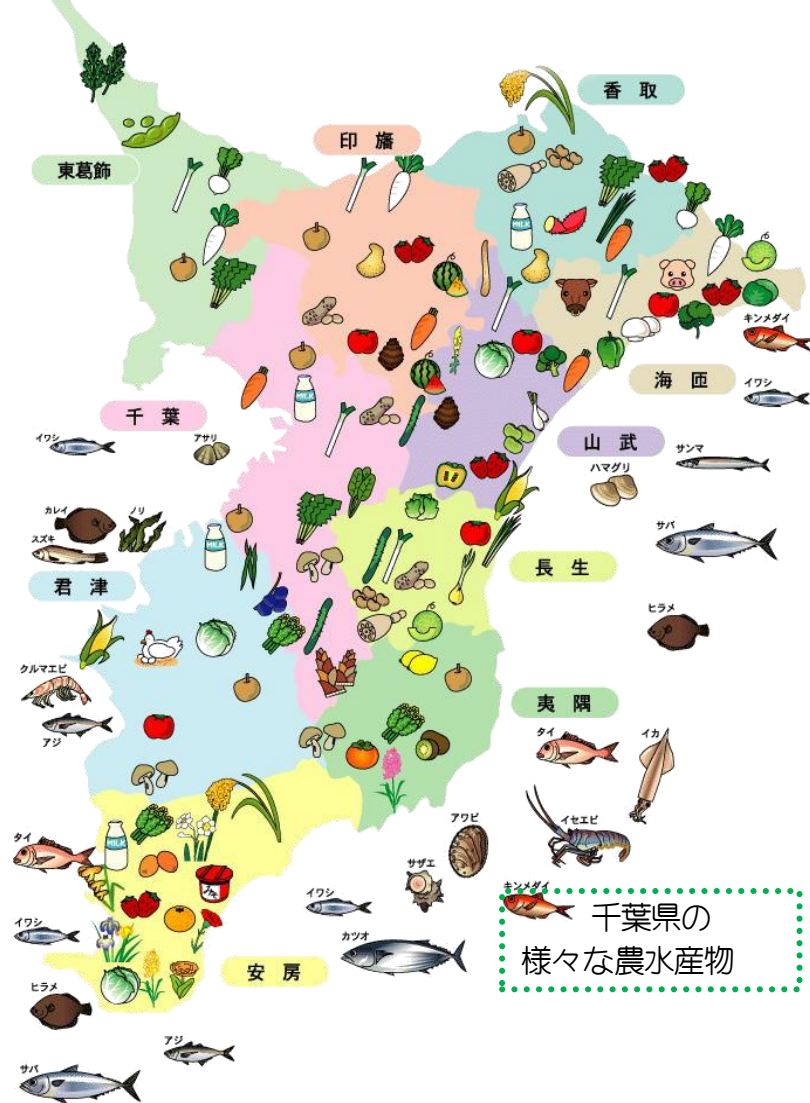


千葉県は農水産物の宝庫

自分たちが住んでいる地域で採れる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいたので「安心感や親近感がある」「生産地から届くまでの距離が短いため、新鮮で流通に関わる費用や資源の節約ができる」などのよい点があります。

地域でとれた食べ物を、その地域で食べ、消費することを「地産地消」といいます。千葉県では、この「地」を千葉県の「千」で置き換えて「千産千消」運動を進めています。



我孫子の給食と地産地消

我孫子市の学校給食では「我孫子産野菜の日」として、ひと月のうち数回市内で生産された農産物の使用をしています。また、お米は市内の農家が生産した我孫子産のコシヒカリを使用してごはんを炊いています。



並木小学校の給食で市内地場産物は、お米のほか、二軒の農家から、直接農産物を届けてもらい給食に使用しています。最近では大きな白菜や甘い大根、ねぎなどの旬の野菜を使用しています。

その月の野菜の使用予定は献立表や給食だよりに載せていますのでご覧ください。

今月は、7日、17日、20日の白菜を地場産物で使用する予定です。

今月の行事食・イベント献立

2月3日(金) 節分献立

節分は次の季節が始まる前の日のことで、2月4日は「立春」となり、暦の上では春になります。節分の日には、新しい季節を迎える前に、悪いものを追い払う、という意味で豆まきをしたり、鬼が嫌がるイワシや柊の葉を玄関先に下げたりします。

この日は、給食にイワシや豆を取り入れました。



2月16日(木) かみかみ献立

今月のかみかみ献立は、黒大豆の紫色がきれいな藤ごはん、甘辛味で揚げた、かみごたえのあるイカのかりん揚げです。汁物も千切り野菜たっぷりの沢煮椀です。一口20~30回かむと、あごや脳、消化によいといわれています。いつも以上にかむことを意識して食べましょう。

「まごわやさしい」でけんこうに。

まめ こま わかめ やさい さかな しいたけ いも



じゃがいも、さつまいも、さといも、やまいも、こんにゃくなど

シリーズ最後の「い」は、いも類です。和食には欠かせない食品で、日本でも昔は主食として食べていました。

さつまいもは、千葉県で生産量が多く「紅あずま」という品種が栽培されています。食物繊維が豊富で腹もちがよく、手軽なおやつにもなります。

さといもは、独特のぬめりがあり、胃腸を守り、細胞を活性化させるはたらきがあると考えられています。旬は冬で、煮物や汁物などに欠かせません。

給食では、1人分の基準量として、じゃがいもの場合1/4個(約40g)を使うよう定められています。主食、おかず(主菜、副菜、汁もの)、デザートいずれにも欠かせない食品です。

ご家庭でも健康の味方のいも類をぜひ積極的に使うようにしてください。

給食食材の放射性物質検査について

我孫子市内の小中学校では、学校給食で使用する食材に含まれる放射性物質について、教育委員会が「簡易型測定器」を用いて、次のとおり実施しています。

◎給食食材の放射性物質事前検査は、市全体で月に約50品目(市内共同購入品および各校からの要望品から選定)実施しており、我孫子産野菜については、市農政課で測定検査を行っています。検査の結果、放射性物質が検出された場合(放射性ヨウ素または放射性セシウム134と137の合計値が20ベクレル/kg以上の場合)その食材は給食で使用しません。

◎給食一食分の放射性物質事後検査は、各校月一回実施します。本校では3日の給食を検査する予定です。

※各校ホームページにて、毎日の主な給食使用食材の産地を公表しています。