



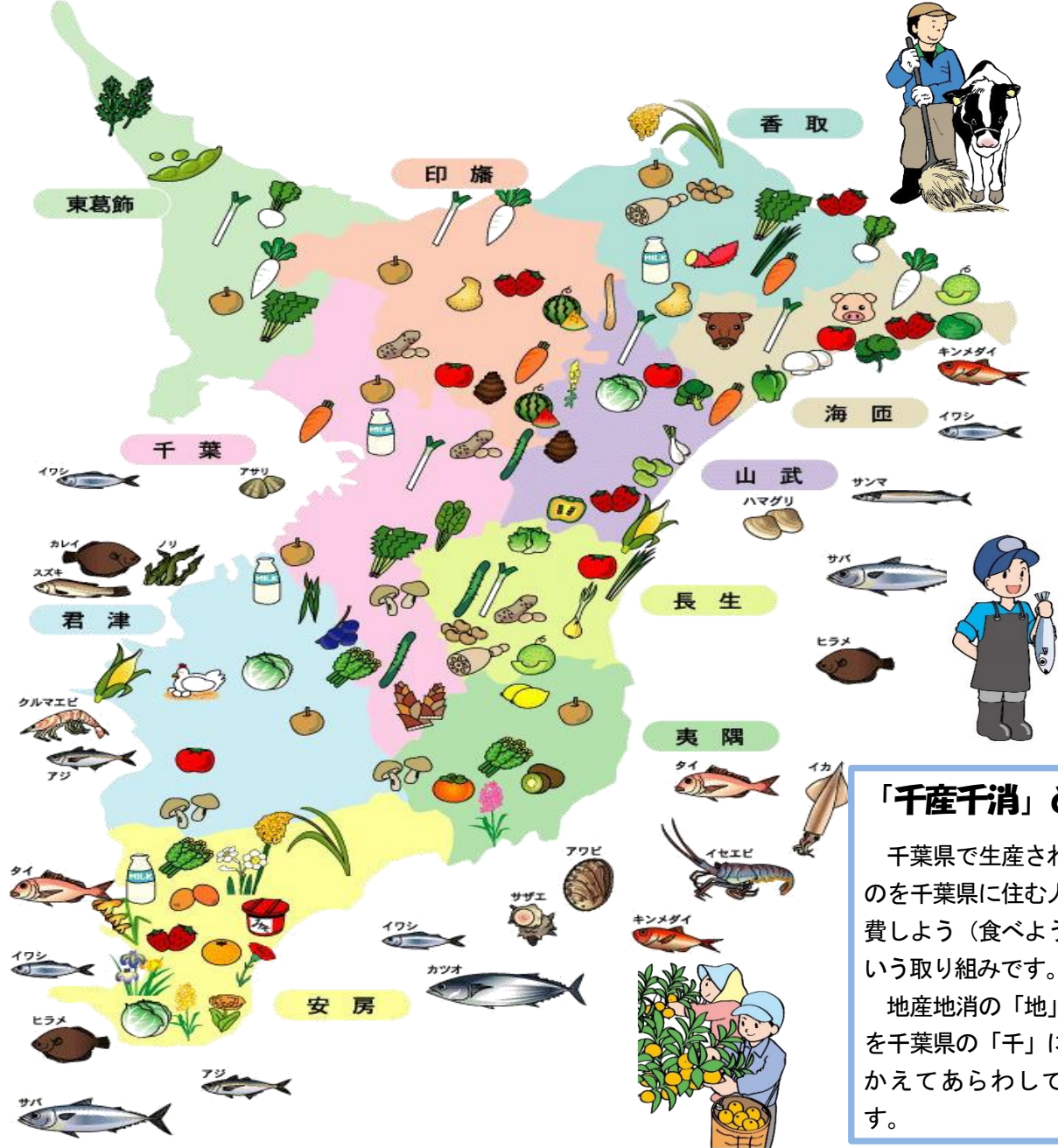
# 食育だより



令和2年10月30日  
我孫子市立並木小学校

## 千葉県の産物を知ろう

海に囲まれ、温暖な気候の千葉県では、たくさんの農林水産物が生産されています。11月は、千葉県の産物を食べて知ってもらうために、千産千消デーを実施します。並木小学校では、11月19日を千産千消デーとし、千葉県でとれた新鮮な農林水産物をたくさん使って給食を作ります。また、今年度は「県産水産物を活用した学校給食提供事業」により、並木小では千葉県産の「伊勢えび」「くじら」「いわし」を無償で提供していただけることになりました。「千葉の恵み」を味わってください。



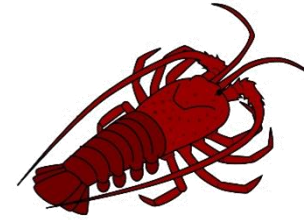
### 「千産千消」とは

千葉県で生産されたものを千葉県に住む人で消費しよう（食べよう）という取り組みです。  
地産地消の「地」の字を千葉県の「千」におきかえてあらわしています。

## 11月の千葉県産品

10日（火）創立記念日お祝いメニュー

【伊勢えび】

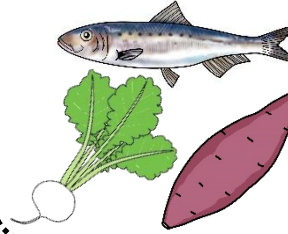


千倉の海でとれた伊勢えびが無償提供されます。一人半身を、ガーリックマヨネーズ焼きにします。  
えびの頭には尖った部分があるので、注意して食べて下さい。



19日（木）千産千消デー

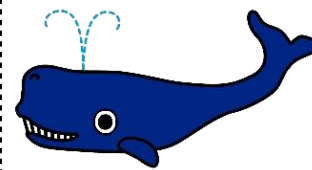
【米・さつまいも・いわし・ひじき・かぶ・さといも・小松菜・ねぎ】



千葉県産のいわしが無償提供されます。千葉県はマイワシの生産量全国3位です。ご飯が進む、いわしのかば焼きを作ります。  
さつまいも、かぶ、さといも、小松菜、ねぎは我孫子市でとれた野菜を使う予定です。とれたての新鮮な野菜を農家から直接仕入れます。お米は1年中我孫子市でとれたコシヒカリを使っています。

20日（金）くじらとじゃがいものみそがらめ

【くじら】



日本で現在捕鯨が行われているのは、全国で4カ所だけです。その一つが千葉県の南房総市です。  
戦後の食糧難の時代、くじらは安価で栄養価の高い食材として日本人を栄養面から救いました。その後、欧米を中心に反捕鯨運動が起こると、くじらは高級食材になってしまいました。  
現在では食べる機会が減ってしまった千葉県産のくじらを知ってもおうと、給食に無償提供されます。

## 11月24日は「和食の日」です

平成25年12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録決定されました。それを受け、和食文化の保護継承の大切さについて考える日として、11月24日を「いい日本食」「和食」の日と制定しました。

和食の味わいの中でも最も重要なのが「だし」です。みそ汁やすまし汁はもちろん、煮物やおひたしなど、様々な料理の味を決定付ける味の要です。だしの旨味を味わってもらうため、22日の給食には、のっぺい汁が出ます。体の温まる具だくさんの汁物です。こんぶとかつお節からだしをとります。

