



食育だより



第 7 号

令和 4 年 10 月 29 日
我孫子市立並木小学校

千葉の恵みを味わおう

実りの秋、千葉県でもたくさんの大地の恵みが収穫を迎えています。野菜や果物だけでなく、海に囲まれ温暖な気候の千葉県では漁業や酪農も盛んで、肉や魚、卵、牛乳、のり、花など多くの農林水産物が生産されています。

そんな千葉の恵みを、千葉県に住む人で消費しようという取り組みが「地産地消」です。千葉県では、「地」に千葉の「千」をあてて、「千産千消」と表現しています。千産千消のメリットとしては、

- ①とれたての新鮮なものが手に入る
- ②身近な人が生産している安心感、親近感
- ③近場で消費するため、長距離を運ぶためのガソリンが節約でき、二酸化炭素の排出が少なくなるなど環境にやさしい等があげられます。

今月は千産千消を推進するために、県内の小中学校で「千産千消デー」が実施されます。千産千消デーには、千葉県産の食材をたくさん使って給食を作ります

並木小学校では11月7日に千産千消デーを実施します。千葉県でどのような食べ物が生産されているのか、食べて味わって知ってください。

学校給食でも千産千消を推進しています！

私たちが住む我孫子市では、米をはじめ、トマト、小松菜、ねぎ、じゃがいも、白菜、さといもなど、多くの農作物が生産されています。

我孫子市でとれた農作物を、我孫子の子どもたちに味わって知ってもらうために、給食のお米は1年を通じて我孫子市でとれたコシヒカリを使っています。また、我孫子産野菜の日には、地元の農家の方から直接新鮮な野菜を納品してもらい給食を作っています。11月はさつまいも、大根、白菜、キャベツ、小松菜、ねぎなどを納品してもらう予定です。

給食のお米は
我孫子産のコシヒカリです。

化学肥料や農薬を
なるべく使わずに育てた
おいしい野菜だよ。

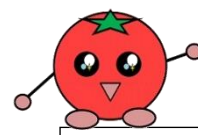
我孫子市でとれた野菜を
給食に使っています。



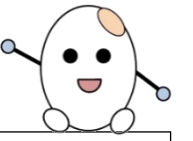
我孫子産米の「米たろう」



我孫子産野菜の「トマ子ちゃん」



千産千消デーのメニュー紹介



《千葉県産かつおフライ》

勝浦港で水揚げされたかつおを使ったフライです。勝浦のご当地グルメとして「ふるさと甲子園」では、2017年に準グランプリ、2018年に第3位に輝きました。

《のり和え》

富津市、木更津市、船橋市、市川市の東京湾沿岸では、のりの養殖が行われています。千葉県産ののりを使用し、磯の香りが食欲をそそる和え物です。

《千葉県産お米のムース》

千葉県産のお米を使ったムースです。みかんのソースがかかっています。

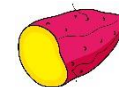
《牛乳》

千葉県は日本酪農発祥の地です。生乳の生産量は全国6位です。



《さつまいもおこわ》

我孫子市でとれたもち米とさつまいもを使い、給食室でさつまいもおこわを炊きます。

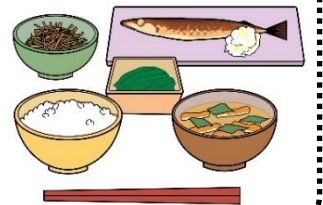


《かぶのみそ汁》

千葉県ではかぶがたくさん生産されていて、生産量は全国1位です。特に隣の柏市で多く生産されています。白い根っこの部分も、緑の葉っぱの部分も、両方無駄なく使ってみそ汁にします。

11月24日は「和食の日」

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。11月24日の給食には、小松菜と卵のすまし汁が出ます。こんぶとかつお節からだしをとります。体の内側から温まる汁物です。だしの旨味を味わってください。



感謝して食べよう

11月23日は勤労感謝の日です。毎日何気なく食べている給食ですが、給食ができるまでには野菜を育てる農家の人、食材料を学校まで運んでくれる運転手さん、調理をしてくれる調理員さんなど、たくさんの人が携わっています。暑い日も、雪の日も、台風の翌日も給食が食べられることに感謝しましょう。

