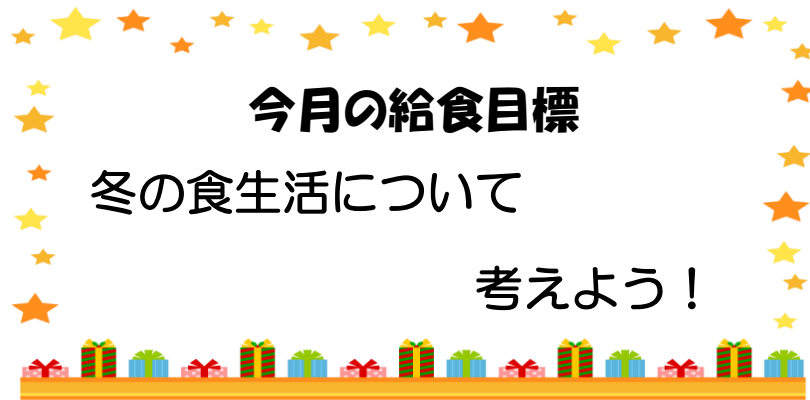




令和6年12月
武里中学校

今年も、残すところ後1ヶ月を切りました。1年を笑顔で締めくくれるよう、風邪など引かないように手洗い・うがいをしっかりして、バランスの良い食事を心がけましょう！



今月の給食目標

冬の食生活について

考えよう！

3学期の給食は
1月9日からです！

春日部市産米粉を使用した

「春日部米粉パン」が給食に登場します！

春日部市では、「やってみよう！米 city(まいシティ)かすかべ」をキャッチコピーに、新たな米粉適正米の栽培に取り組んでいます。

今回は、春日部地区で育った米粉適正米「笑みたわわ」を使用した米粉で作った「春日部米粉パン」を、市内全小・中学校の給食で使用します。春日部地区中学校は12月20日(金)に提供予定です。私たちのまち春日部市で育った米粉を、ぜひ味わってみてください。

「やってみよう！米 city かすかべ」とは？

春日部産米の新たな活用に向け、地域資源を活用した栽培から加工・商品開発までの多岐にわたる分野で連携・協働に取り組み、地域社会の活性化と住民サービス向上を目指し、食の新たな地域ブランド創出に向けた実証実験で、令和4年度より取り組んでいます。

詳しくは、春日部市ホームページをご覧ください。

せかい ぎょしょくぶんか 世界にほこる魚食文化！

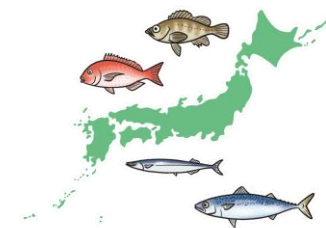
にほん しんたからじま 日本はさかなの新宝島！

海からの豊かな恩恵を受け、日本の食文化は多彩に発展してきました。しかし近年、急速に進行する「魚離れ」が心配されています。日本の食文化を育て、ヘルシーで栄養もたっぷりの魚。未来に向けて新しい日本の「魚食文化」を創り上げていくのは君たちです。

ていねい、ていねいに
食べるよ～！



しじょう しゆるいりじょう 市場には600種類以上！



世界の約1万5千種の海水魚のうち、約3,700種が日本の海にいて、うち1,900種が日本固有種だと考えられています¹⁾。そして市場に並ぶものは、何と600種を超すそうです。日本の海はこんなに多様性のある豊かな海なのです。そんな「海からの贈り物」を楽しまないのは、日本人として少し損をさせていただきますね。

わ すい ぎょしょくぶんか 和の粹、「魚食文化」



魚をおいしく料理するために作られたさまざまな形の包丁、きれいに食べるためのはし等の作法、そして生のまま刺身にしたり、焼いたり、煮たり、蒸したり、干したり、漬け込んだりといった多彩な料理法、また特産の魚介を使う各地の郷土料理など、日本には魚を中心とした独特の「魚食文化」があります。

さかな ひろ しよくいきく 魚から広がる食教育！

近年は、さけ、まぐろ、ぶりといった調理のしやすい魚が冷蔵・冷凍技術の発達や流通網の拡大で全国的によく食べられるようになった一方、地域で昔から食べられてきた魚がだんだん食べられなくなっていくのではないかと心配されています。またSDGsの観点から、これまであまり利用されてこなかった水産物(未利用魚)を有効利用していこうという動きもあります。子どもたちが魚のことをもっとよく知り、自分たちの食の未来について考えていくことは、今、学校給食や学校の食育に期待されている大きなテーマの1つになっています。



まずは、おいしく食べる！



でも、まずは魚をおいしくいただくことから。そこで大切なのは新鮮な魚を選ぶことです。目が澄み、体が輝き、えらが赤くあざやかなものがよいでしょう。ただ、種類によっても見分けるポイントはさまざま。魚屋さんなどにぜひ聞いてみましょう。魚特有のにおいが苦手な人は、みそやトマト、カレー粉を使った煮込み料理にするとおいしくいただけます。また小さな魚は揚げると骨まで食べられます。フリットやアヒージョといった新しい料理法も取り入れながら、さらに豊かな魚食文化を創り上げていきましょう。