

きゅうしょくたより

令和6年11月
流山市立八木北小学校

11月は、「千産千消月間」です！

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みを「地産地消」といいます。特に千葉県では、「地」を千葉の「千」に変えて「千産千消」としています。

日頃から給食でも、千葉県や流山市でとれた地場産物を多く取り入れています。特に今月は、地場産物を多く取り入れた献立にしました。新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。



流山市内の農家の方々が、朝早く新鮮な野菜を届けて下さいます

大根、白菜、長ねぎ、小松菜、わけねぎ、玉ねぎ、枝豆、冬瓜など、季節ごとに流山市でとれた新鮮な野菜が納品されています。お米も、主に流山市でとれたコシヒカリや粒すけがJAとうかつ中央から納品されています。

大作さん



中山さん



小林さん



食育タイム

「食育 TV～給食委員会～」 ※月に1回程度、給食時間に放送しています。

11月25日(月)の給食時間に、給食委員会の TV 放送をしました。今月は「千産千消月間」ということで、千産千消に関するクイズや、給食に長ねぎを納品して下さっている農家の小林さんのインタビューを放送しました。

ねぎ畑の様子や、ねぎの種、ねぎの皮をむく機械を見せて下さり、給食委員会からの質問にも、丁寧に答えていただきました。「どのくらいの長ねぎがとれますか？」

→一列で約900本。全部で約 35,000 本の長ねぎがとれます(秋冬の長ねぎ)。

「おいしい長ねぎを作るために、どんな工夫をしていますか？」

→牛糞や鶏糞など有機肥料で土に養分を与えます。牛糞には、わらも含まれているので、土がフカフカになり、養分が行き届きます。

「ねぎ作りや農家の仕事で、大変な事はなんですか？」

→何をやるにも外でする作業なので、天気にも左右されることです。土を盛ったり、重たいものを持ったり、力仕事も大変です。

「おすすめのねぎ料理を教えてください。」

→長ねぎがたくさん入ったチャーハン、ベーコンと長ねぎの炒め物、すき焼き。(すき焼きは、ぶつ切りにした長ねぎを縦に立てて並べ、煮汁が長ねぎの中から出てくると煮えた合図になるそうです。)



11月24日は「和食の日」

日本には豊かな自然があり、各地で地域に根ざした多様な食材が用いられています。そして一汁三菜を基本とした栄養バランスのよい食事で自然の美しさや季節を表現し、年中行事とも深く関わっています。

給食では、和食のよさを子どもたちに伝えるために、なるべく和食を多く取り入れています。だしは、昆布とさば節からとり、旬の食材や地場産物、季節の行事食、郷土料理を取り入れています。そして、主食、主菜、副菜、汁物を組み合わせ、栄養バランスを整えています。

