

地産地消

「地産地消」という言葉を知っていますか？地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことです。千葉県では、地産地消を千葉県の干にかけて「干産干消」とよんでいます。地場産物を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

地産地消のいいところ

食べ物を大切にすることが育つ

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる

旭市産豚肉を寄贈していただきます！

〇旭市産こだわりとんかつ(小学校) 〇旭市産こだわりハンバーグ(中学校)
 1年に2回、旭市養豚推進協議会より、学校給食へ豚肉を寄贈していただいています。11月18日(金)に、こだわりソースをかけたハンバーグととんかつを提供します。お楽しみに!!

花悠豚を寄贈していただきました！

「花悠豚」は、旭市で生産されている、千葉県のブランド豚です。「子どもたちが心から安心しておなかいっぱい食べることができる豚肉を食べさせたい。そして、子どもたちに命をいただいて生きていることを伝えたい。」と6月に引き続き、Pig Fertilize 松が谷さんより寄贈していただきました。10月6日(米)に花悠豚の豚角煮として提供しました。



粒すけを寄贈していただきました！

「粒すけ」は、千葉県が13年かけて開発したお米で、2020年にデビューした千葉県期待の新品種です。大粒でほどよい粘りと弾力があるのが特徴。今年も「粒すけのことを広く知ってもらいたい、子どもたちにぜひ食べてもらいたい。」とちばみどり農業協同組合より粒すけを寄贈していただきました。10月4日(火)と10月7日(金)の白ご飯として提供しました。



今月の給食レシピ紹介

クレープイリチー(4人分)

★材料★

- ・サラダ油…小さじ1/2
- ・人参(千切り)…1/4本
- ・刻み昆布(もどす)…16g
- ・油揚げ(短冊切り・油ぬき)…1/2枚
- ・つきこんにやく(2cm・あくぬき)…18g
- ・ちくわ(輪切り)…1本
- ・顆粒かつおだし…小さじ2/3
- ・三温糖…小さじ2
- ・酒…大さじ1
- ・みりん…小さじ1/3
- ・しょう油…大さじ1/2

★作り方★

- ①サラダ油を熱し、材料を順に炒める。
- ②Aを加えて煮る。

A: クレープとは昆布のことで、イリチーは炒め煮のことを指す、沖縄県の郷土料理です。

心に染 食育らくご

阿武松

1 武蔵野屋のお米が次々と消える。不思議な事件が続きました。

2 犯人は新弟子の小車。朝どし寝までずとご飯を食べています。

3 大食いでも減らさずお米を、お金の金までお米を食べて出て行く。

4 部屋から追い出され、小車は川のほとりへぼろぼろ泣いています。

5 川近くの旅館へ来た小車。お米がなくなると聞いて、お米を盗んだ犯人を探してやります。

6 今日が江戸での最後の日。小車は、飯を食べ続けます。

7 小車に話しかけ、部屋を追い出され、その理由を知ります。お米を盗んで食べています。

8 翌日、二人で新しい親方に会いに行きました。

9 新しい部屋で稽古に励み、小車はみるみるうちに立派な力士になりました。

10 元の親方、武蔵と戦うとしたら、なつた小車。

11 見事、小車は武蔵を倒しました!

12 その後、小車はみるみる出世。第六代横綱、阿武松緑之助という江戸随一の横綱になりました。

出典 山本進 重藤暁、食育フォーラム11月号、株式会社健学社、2018

〇〇給食食材の産地紹介〇〇
 学校給食用食材の安全性に対する不安解消のため、使用する食材産地をお知らせいたします。学校給食センターでは、国・県が放射性物質検査を定期的に実施し、安全が確認された食材を使用しており、納入業者にも産地と安全性の確認を徹底するよう指導するとともに、発注時と納品時において食材産地の確認を行っております。今後も安全・安心な給食の提供に努めていきます。

①米・牛乳・肉類

品名	産地(予定)	品名	産地(予定)
米	旭市	豚肉	千葉県
牛乳(原乳)	千葉県	鶏肉	千葉県・岩手県

②小麦粉(パン)
 小麦粉は国産100%で、原料の小麦は、千葉県産15%、北関東15%、北海道70%です。また、千葉県産米粉を10%配合しています。

③野菜など

品名	産地(予定)	品名	産地(予定)	品名	産地(予定)	品名	産地(予定)
じゃがいも	北海道	大根	銚子市	長ねぎ	千葉県	もやし	匝瑳市
キャベツ	銚子市	玉ねぎ	北海道	白菜	千葉県・茨城県	オレンジ	オーストラリア
きゅうり	千葉県	チンゲン菜	旭市	赤ピーマン	茨城県	りんご	長野県・青森県
小松菜	千葉県・茨城県	にら	千葉県・茨城県	ほうれん草	千葉県		
セロリ	長野県	人参	千葉県・北海道	糸三つ葉	旭市		

今月は和食給食レシピコンテストで大賞を受賞した4作品を東総まんきつ給食として提供します！選考の時、とても悩みました。地場産物を使用したもの...今はもう亡き人の想いの味...大好きな人のために考えたもの...新しい組合せに挑戦したもの...レシピ一つ一つに熱い想いを感じました。たくさんの応募ありがとうございました。Y.O

