



伊勢市中学校給食共同調理場

参考資料 学校給食 10月号
東海農政局 HP

毎月19日は食育の日です



知っていますか？地産地消

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコスト減らし、環境にもやさしいなど、良いことがたくさんあります。学校給食では、積極的に地場産物の活用に取り組んでいます。ご家庭でも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはいかがでしょうか。



新鮮

生産地が近いので、魚も野菜も新鮮なものを買うことができる



安心

作る人と食べる人の顔が見え、話ができる関係は信頼と安心を生み出す



環境

生産地が近いので食材を運ぶ燃料が減り、環境にやさしい



元気

地元で作ったものを地元で消費するので、地域経済が活性化する



食育

地元の食材を知ることで、食の大切さを感じることや食文化を守ることににつながる



伊勢市の学校給食では、「みえ地物一番給食の日」と「食育の日」には、地場産物を多く使うようにしています



11月の給食より



11月1日から新米にかわります。給食のお米は伊勢市小俣町産の「コシヒカリ」です。



5日(月)「全国味めぐり:青森県」「かつおの南部揚げ」

南部揚げは材料にごまをまぶして揚げた料理です。南部地方と呼ばれる地域(青森県の東部)がごまの名産地であったことから、ごまを使った料理を「南部〇〇」と呼びます。

とあかんや

12日(金)「十日夜」にちなんだメニュー「麦ごはん 牛乳 鶏肉のピリ辛和え 蒸しキャベツ お月見汁」

「十日夜」は秋の収穫を祝って、旧暦10月10日に行われる行事です。別名「三の月」「刈上げ十日」と呼ばれ、来年の豊穡を祈願する日です。稲刈りがすべて終わり、田んぼの神様が山に帰るといわれています。今年は10月14日です。

17日(水)25日(木)「みえ地物一番給食の日」

使用する地場産物は「米、牛乳、しいら、豆腐、わかめ、ほうれん草、もやし、しいたけ、ねぎ」です。

19日(金)「食育の日」

使用する地場産物は「米、牛乳、鶏肉、卵、めかぶ、ほうれん草、しいたけ、ねぎ」です。



※17日と19日に使用するねぎは 食育や地産地消のために伊勢市農林水産課より提供されます。