

11月給食だより

令和6年 11月号
那珂川町学校給食センター

11月8日は立冬です。暦の上では、この日から冬の季節を迎えます。朝夕が寒くなるこの時期は、体調をくずしやすくなります。規則正しい食生活を心がけ元気に過ごしましょう。

地産地消の良さを知ろう!

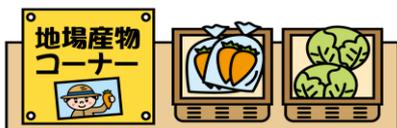
地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

- ◎ 新鮮な旬の味覚を味わうことができる。
- ◎ 作っている人の顔がわかり、安心感が得られる。
- ◎ 地域内で資金が還元され地域経済の活性化につながる。
- ◎ 農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる。
- ◎ 運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい。
- ◎ SDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる。



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？



直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

学校給食に地場産物を活用する効果



地域の産業や食文化への理解を深めることができる。



食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる。



学校と地域との連携・協力関係を構築することができる。



地産地消

今月の那珂川町産注目食材！



白菜

馬頭高校の生徒のみなさんが、栽培する白菜を提供していただけることになりました。今年は例年にない大きさに育っているそうです。

19日のクリーム煮と、20日のつぼ漬け和えに使用します。

マコモタケ

マコモタケは、マコモというイネ科作物の根元部分の茎が肥大したものです。

那珂川町では、9月中旬から11月にかけて収穫時期となります。

20日の肉味噌炒めに使用します。

豚肉

デュロック種という品種の豚肉です。脂が網の目のように細かく肉の間に入っているため、やわらかな肉質です。

12日のミートソース、13日のとちぎめしと、どさんこ汁、15日のポークカレーに使用します。