

給食だより

令和5年度 11月号

氷見市学校給食センター

◇今月は「富山県食育推進月間」です。

地元農産物や県内産食材を積極的に使用した学校給食を実施しています。

「食欲の秋」「馬肥ゆる秋」といわれるように、秋はおいしいものがたくさん出回ります。初秋の頃は暑い夏の間に失われたビタミンやミネラルを多く含む、果実やきのこが旬を迎えます。そして、秋が深まるにつれ、エネルギー源であるでんぷんや脂質を多く含んだいもや根菜、種実、脂肪ののった魚は旬を迎え、冬の寒さに備えようとします。秋に食欲が増すのはとても自然なことなのです。「みのりの秋」を給食でも子どもたちに伝えていきたいと思えます。

地場産物のよさを知ろう

自分たちが住んでいる地域でとれる農林水産物を『地場産物』といいます。地場産物は生産している人が近くにいて、「顔が見える」、「話ができる」などの良い点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることができます。地場産物は、ほかの地域や海外から運ぶよりも食品が早く食卓に届くので、新鮮で、栄養素の減りが少なくてすみます。また、生産地から消費地までの距離が短いので、流通に使うエネルギーや経費を減らすことができます。燃料もあまり使わないので、排気ガスなどで空気が汚れる事も少なくなるという環境保護の面でも期待されています。

このような身近な『地場産物』を食べることを『地産地消』といいます。食料自給率の向上になるだけでなく、加工産業などによる地域の活性化にもつながります。

今月の地場産物



想像してみよう！ 給食を支える人びと

おいしい給食が食べられるのは、農家さん、漁師さん、食べ物を運ぶ人、栄養士や調理員さん、そして働いてくれる家の人など、多くの人に支えられているからです。感謝の気持ちを持って食事のあいさつをして、残さず食べるようにしましょう。



～11月28日は呉西(ゴ-セイ)な日!!の給食～

富山県の呉西地区・6市でとれた食材を、特別に組み合わせ、呉西(ゴ-セイ)な給食を実施します。呉西地区のおいしい食材がたくさん入ったゴ-セイ(豪勢)な給食を味わって食べましょう。

ゴ-セイなミックスゼリー

枝豆サラダ

ゴ-セイなメンチカツ

ハトムギ入りしそご飯

氷見うどん汁

ハトムギの収穫を発見!!



給食センターの近くでも10月中旬にハトムギの収穫が行われていました。ハトムギは、ハトムギ茶やハトムギせんべいだけではなく、化粧品や漢方薬などにも活用されています。ぜひ探してみよう。