

給食だより



令和4年
11月号

(毎月18日はのぎ地産地消の日)

野木町立野木中学校

給食では「地産地消」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 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、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、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んでいきたいと考えています。

地産地消のいいところ

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

食べ物を大切にする心が育つ

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

新米の季節です



店頭で並んでいるお米に、「新米」の表示*が目立つようになりました。お米は、昔から日本人の食卓に欠かせないもので、炊いたご飯を主食として食べるほか、もちやだんごなど、さまざまなものに加工されてきました。

*「新米」と表示できるのは、精米の場合、原料玄米が生産された年の12月31日までに精白し、容器包装された精米に限ることが、食品表示法によって定められています。

お米からできるもの



学校給食での取り組み

地域の食材をたくさん使う

給食の使用食材は主に国産品です。そのうえで、地域の食材をさらに積極的に使っていくと、今、数値目標を定めて取り組んでいます。



地域の食材のよさを知らせる

毎月18日の「のぎ地産地消の日」献立を実施し、給食委員による食材クイズ等で地産地消について考える機会を設けています。



春は野木町産のたけのこで「たけのこのおかか炒め」

「和食」に親しんでもらう

学校での食育がスタートしてから、週3日以上はご飯が主食の献立です。特に「和食」には、先人の知恵と工夫が詰まっており、身近にある食材をむだなく使い、環境や体に優しい料理が数多くあります。



夏は、野木町産のとうもろこし



秋は、野木町産の大根、里芋、人参、葱等たくさんの種類の野菜を使った献立が登場しています。



いただきます



気持ちをこめてあいさつをしたら、おいしくいただきましょう。