

令和 4 年



給食だより

赤磐市立

東学校給食センター

11月は、食育・地産地消月間です！



わたしたちの住む赤磐市では、たくさんのおいしい食べ物が作られています。このおいしい食べ物を食べ、赤磐市全体で地産地消を進めようということで、赤磐市の給食センターでは6月・11月に地域の野菜をたくさん使った地産地消週間を実施しています。この月間を機会に地産地消について考えてみましょう！

○地産地消とは？

「地産地消」とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で作られたものを地域で食べる」という意味です。地産地消には、たくさんのよいところがあります。

○地産地消のよいところ

新鮮

生産地が近いので、新鮮なものを買うことができます。

食育

地元の食材を知ること、食文化を守り、食の大切さを感じることができます。

元気

地元で作ったものを地元で消費するので、地域が活性化します。

環境

生産地が近いので、食材を運ぶ燃料が少なく、環境にやさしいといえます。

安心

作る人の顔が見え、話もできる関係は安心を生み出します。

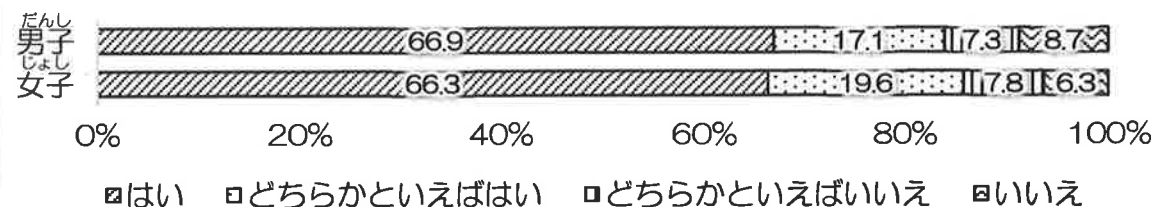


～令和3年度食生活調査の結果から～

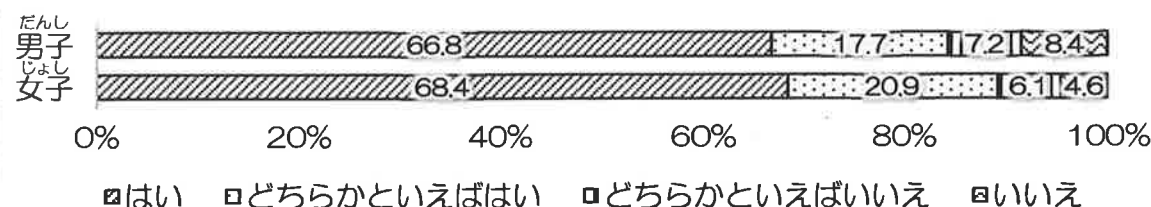
令和3年6月に岡山県内の小学校5年生と中学校2年生を対象に「児童生徒の食生活と日常生活習慣等の調査」を実施しました。その結果をお知らせします。

「給食に、住んでいる地域の特産品（地場産物）が出ていることを知っていますか？」

小学校



中学校



小・中学生ともに「はい」と答えた人は70%未満でした。給食に地域の特産品（地場産物）が出ていることを知らない人が多くいるようです。

赤磐市では、赤磐市の特産品（地場産物）を3品以上使用した日を「あかいわのひ」と呼んでいます。給食を食べて、住んでいる地域のすばらしさを発見してほしいと考えています。学校給食予定献立表を見ると「あかいわのひ」がわかるのでチェックしてみましょう！

今月の献立から

～サーモンのホワイトソース焼き～

<材料>4人分

サーモン・・・4切れ
塩・・・少々
こしょう・・・少々
ホワイトソース缶・・・80g
牛乳・・・大さじ1
粉チーズ・・・お好み
パセリ・・・お好み

<作り方>

- ① サーモンに塩こしょうをふり、耐熱皿にうつす。
- ② ホワイトソースと牛乳を混ぜる。
- ③ ①に②をかけ、上に粉チーズとパセリをふり、180度のオーブンで15分ほど焼く。

<おいしい物語みつけた献立>

『紅の豚』で登場した“あの”料理をイメージしました！！