

*おうちの方といっしょに読みましょう。

みんなでつなごう！安全・安心な食のバトン

近年、地球温暖化による猛暑や大雨で米や野菜など農作物の生産にも影響が多く出ています。私たちが安心して食事をするまでにはどんな工夫がされているのでしょうか？私たちの給食を例に食卓につながってきた食のバトンリレーを見てみましょう。

稲沢市の給食では、稲沢市や愛知県でとれた食べ物を取り入れ、地産地消を心掛けています。11月は、稲沢市祖父江町でとれたばかりの「特別栽培米」のご飯と稲沢緑風館高校の生徒が減農薬で育てた「さつまいも」を取り入れます。



特別栽培米って何？

田植えをする前から収穫までの間に、通常の作り方よりも農薬や化学肥料を半分以上に抑えて栽培された米のことです。



作るのが大変なので、稲沢市で作っている人はずかです。



減農薬ってどういうこと？

農薬や化学肥料を使うと収穫量が増えて、畑の開拓を減らして森林伐採を防ぐ一方、土壌汚染や生態系への影響が問題とされています。近年では農薬や化学肥料を全く使わないで作られた「有機（オーガニック）」の食べ物が多く出回るようになりました。

昨年度使用したさつまいもは無農薬でしたが、多くが害虫に食べられてしまいました。今年は収穫量を確保するため、農薬を1回だけまき、黒いビニールシートで土を覆って雑草が生えないようにするなど農薬を減らす工夫をして育てたそうです。

産地

調理場

教室



前日か当日の朝、学校の調理室や給食センターに食材が届けられます。調理員さんは、おいしく作るのはもちろん、みなさんが安心して食べることができるよう、とても厳しい衛生基準で給食を作っています。



給食を作るまでに、手洗いを何回もします。

食中毒にならないように温度を測っています。



産地から調理場へつながれたバトンは給食となって教室へ届きます。給食当番さんが身支度をしっかり整えて、給食を盛り付けてくれることで、みなさんは安心して給食を食べることができるのです。



つながってきたバトンに込められた想いを大切にしながら味わってみましょう。できるだけきれいに食べることで、みなさんの「おいしかった」は調理員さんへのバトンとしてつながっていきます。



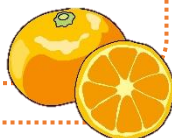
11月27日(水)は 愛知を食べる学校給食の日



地場産物や地域に伝わる郷土料理、行事食等のよさを知ってもらうために、年3回「愛知を食べる学校給食の日」を実施しています。第2回の11月では、秋から冬にかけてが旬の地元の食材を取り入れます。

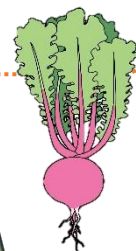
◆みかん◆

愛知県産の露地栽培のみかんは11月から2月頃までが旬です。愛知県蒲郡市でとれたみかんの果汁を使ったゼリーがつきます。



◆ももかぶ◆

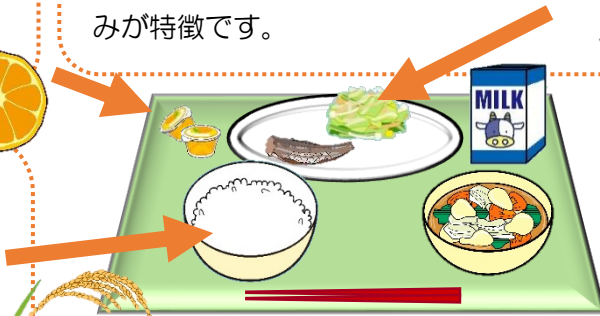
稲沢市産のももかぶは、11月から1月が旬です。もも色の華やかな見た目と、ほんのりした甘みが特徴です。



◆ご飯(米)◆

給食で使用している米は、稲沢市・一宮市産の「あいちのかおり」です。11月中旬からは新米を使用します。

愛知を食べる学校給食の日には、祖父江町でとれた特別栽培米を使用します。



11月27日(水)の献立

ご飯、牛乳、いわしのしょうが煮、ももかぶの和風あえ、すいとん汁、愛知のみかんプチゼリー

11月は愛知を食べる学校給食の日以外にも、愛知県産の食材を使った料理や郷土料理が登場します。地元の恵みを味わいましょう！

◆愛知県産の食材◆

れんこん 切干しだいこん

ごぼう

にんじん

ぎんなんきしめん

祖父江町産のぎんなんを練り込んでいます。

◆愛知県の郷土料理◆

みそ料理

大豆と塩、水だけを原料にした愛知県の豆みそ作りは、1200年以上もの歴史があるといわれています。

岡崎市^{はっちょうちょう}八帖町で作られてきた豆みそを「八丁みそ」と呼びます。

煮あえ

だいこんやにんじんを甘酢で煮た尾張地域の郷土料理です。正月や祭り、盆の精進料理として食べられてきました。



作ってみよう! 給食の人気レシピ

給食の人気レシピを稲沢市のホームページで公開しています。

新メニューをアップしましたので、右のQRコードから、ぜひご覧ください。読み取りまたはタップでもリンクを開くことができます。



追加掲載レシピ



- ツナそぼろごはん
- ミートソースソフトめん
- ポークビーンズ
- ささみと野菜のあえもの
- 福神サラダ
- ビビンバ
- 冷やしうどん
- いわしのかば焼き
- 昆布あえ
- 抹茶豆