

給食だより



— 安全安心で魅力ある学校給食 —

千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター

木々も鮮やかに色づき、秋の深まりを感じるようになりました。今月23日は勤労感謝の日です。農業、漁業、畜産業などに関わる人、食品の配送や調理に関わる人など、多くの人ののおかげで毎日食事をすることができます。食に携わる人々への感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。

今月のめあて「地域の産物について知ろう」

日本は、豊かな自然と恵まれた気候により、農産物や水産物等が豊富です。千葉市でも食卓を彩るさまざまな食材を生産しています。私たちの生活している地域の産物について考えてみましょう。



「地場産物」や「地産地消」という言葉を聞いたことはありますか。

「地場産物」とは、地域でとれた産物のことを表す言葉です。また、「地産地消」とは、「自分たちが住んでいる地域でとれる産物を、その地域で消費する」という取組のことです。「地産地消」は地域の生産者と私たちをつなぐ一番身近で持続可能なつながりです。

地域でとれる産物は、生産地からの距離が短いため、とれたてで新鮮なものを購入することができます。また、物流にかかるエネルギーを削減することができるため、環境にも優しい食材です。特に旬の食材は栄養価も高く、収穫量も多いため安価で購入することができます。身のまわりでとれる地場産物に目を向けてみましょう。

千葉市でとれる主な農産物



《学校給食で使われている地場産物》

品目	主な産地	供給時期
こまつな	緑区・若葉区	通年
春夏にんじん	花見川区	5～6月
じゃがいも	若葉区・緑区	6～7月
秋冬にんじん	若葉区・緑区	11～3月
ほうれんそう	花見川区	11～3月
キャベツ	花見川区	11～12月
コシヒカリ	市内全域	10～1月



学校給食では、地場産物の活用を積極的に進めています。千葉市で収穫される地場農産物を使用した市内共通献立を実施するとともに、地場産物の出回る時期には、優先的に活用しています。

今月は市内産キャベツを使った「キャベツとはるさめの中華炒め」、市内産こまつなを使った「こまつなと卵のカレーそばろ」を市内共通献立として提供します。

「いただきます」に感謝の気持ちを込めて

野菜は種をまいてから収穫できるまでにどれくらいの期間が必要なのか、考えたことはありますか。野菜の種類や季節によって異なりますが、冬キャベツでは約90日かかります。今月、学校給食で提供するキャベツは7～8月頃に種まきをして苗を育て、定植し、肥料をあげながら丹精込めて育てられています。時間をかけて大切に育てられた食材だからこそ、大切にいただきたいですね。

「いただきます」とあいさつするとき、生産者のことを想像してみませんか。地元の食材や生産者に思いをはせることで、自分の住むまちの魅力を知ることができます。また、それをほこりに思う気持ちにつながります。

