

令和2年11月

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

秋が深まってきました。間もなく冬の足音も聞こえてきます。今月23日は勤労感謝の日です。農業、漁業、畜産業などにかかわっている人や食品を運んだり食事を作る人など、いろいろな人たちのおかげで、毎日食事をすることができます。こうした人たち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」

みなさんが住む地域では、どのような産物が作られているのでしょうか。地域の産物について考えてみましょう。

地場産物と地産地消

「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言います。「地産地消」とは、「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「自分たちが住んでいる地域でとれる産物を、その地域で食べましょう」ということです。生産者への理解を深め、地域の魅力を高めることができる取り組みです。また、どうしてこの地域で生産されるようになったのかを考えることは、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

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、ビタミンなどの栄養素の減りが少なくてすみます。また、地域でとれるものは、生産者やその過程が見えるので、安心できます。さらに、生産地から消費地までの距離が短いので、燃料をあまり使わず、排気ガスで空気が汚れる事も少なくなると期待されています。

給食センターで使用している地場農産物

品目	供給時期	生産地
米	10月～1月	市内全域
秋冬にんじん	11月～3月	若葉区・緑区
じゃがいも	6月・7月	若葉区・緑区
こまつな	周年	若葉区・緑区
ほうれんそう	11月～3月	幕張地区
春夏にんじん	5月・6月	幕張地区
きゃべつ	11月・12月	幕張地区
ブロッコリー	12月	幕張地区

給食と地産地消

学校給食では、地場産物の活用を進めています。千葉市で収穫される地場農産物を旬にあわせて使用するほか、地場農産物を使用した市内共通献立を実施しています。千葉市の農業や食文化等を知らせ、食に関わる人への感謝の念と理解、食や地域を大切にする気持ち、地域理解教育へとつなげています。

千葉市民の日 市内共通献立

令和2年10月

ちはなちゃんゼリー

千葉市産のにんじんから作られます。

牛乳

千葉県産の牛乳です。

ごはん

千葉市産のこしひかりです。

ごましょうゆ和え

千葉市産のこまつなを使っています。



生産者への感謝の気持ち

食べるということは、動植物の命をいただくことにもつながります。その食べ物をいただくことや、生産に関わる人たちへの感謝の気持ちを忘れないようにしましょう。また、給食の食べ残しは食品ロスにもつながります。市内小・中・特別支援学校1か月でごみになった牛乳は、重量で13tもありました。給食の牛乳パックに換算すると59,000本分となります。(令和元年6月調査)

私たちができることは、どんなことか考えて行動してみましょう。