

きゅうしょくだより



2020年10月号

菰野町教育委員会

すごしやすい気候になってきました。秋は、「実りの秋」と言われるように、旬のおいしい食べものがとれます。旬の食べものを味わいながら、栄養バランスのとれた食事を心がけ、元気にすごしましょう。

10月の給食目標 じもと しょくざい し 地元の食材を知ろう！



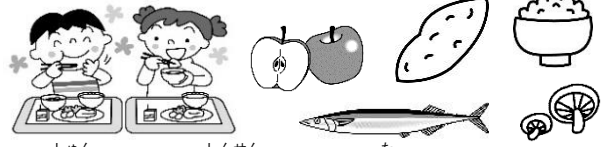
自分たちが住んでいる地域でとれる食べもの(産物)を、その地域で食べる(消費する)ことを地産地消といいます。地産地消には、作る人(生産する)や食べる人(消費する)それぞれにとってメリットがあります。

作る人



◇ 地域の農業や産業を活性化できる。

食べる人



◇ 旬のものや新鮮なものが食べられる。
◇ 生産者がわかりやすく、安心感がある。

<みえ地物一番給食の日>

毎月、第3日曜日の直前の木曜日と金曜日は「みえ地物一番給食の日」です。

この日には、菰野町や三重県の食べものを給食に取り入れ、紹介することで地場産物への理解を深める機会になっています。10月は、15日(木)と16日(金)に実施します。

<10月の給食に登場する菰野町産や三重県産の食べもの>



ぎゅうにゅう



たけのこ



こまつな



こめ



たまご



かいそう

(めかぶ、のり、ひじき)



まこもたけ



みかん



ぶたにく



だいず



とうふ



あぶらあげ

菰野町では、大豆の栽培が盛んで、菰野町でとれた大豆を給食用に加工してもらっています。



10月頃から新米になります。新米はつやがあり、モチモチとした食感です。

給食では、菰野町産の「こしひかり」を使用しています。町内の認定農家さんに、給食用に農薬や化学肥料を減らして

特別に作っていただいている安心・安全なお米です。