



給食だより



11月号 南伊勢町小中学校

急に寒くなりましたね。日に日に秋が深まっていきます。一日の気温変化も大きく、体調を崩しやすい時期です。手洗い・うがいをしっかり行い、栄養バランスの整った食事をとり、風邪をひかないように過ごしたいですね(〇)

一南伊勢町のあおさ一



五ヶ所湾のあおさ養殖の様子

あおさのシーズンに入りました！

南伊勢町の秋冬の風物詩、あおさ養殖の光景があちこちで見られますね。先月に続き、三重外湾漁業協同組合さんが町内の保・小・中の子どもたちに、と「あおさ」を無償提供してくださいました。小・中学校の給食では、みそ汁や中華スープに入れて、おいしくいただいております。

「あおさ、どこさ？三重さ。」(三重県漁業協同組合連合会)のパンフレットには、**三重県は年間400~500トン生産しており、全国生産量の60%以上を占める日本一の生産地**とあります！

その内の半分以上が、三重外湾漁業協同組合さんの管轄地域(南伊勢町、志摩市、紀北町など)で生産されているとのこと！
五ヶ所湾のあおさ養殖の光景を見て…「ここからも日本各地へ届けられているのかな～」と考えていたら、すごく誇らしい気持ちになりました(〇)



南勢小から見えるあおさ養殖の風景

一和食の日(「11月24日(いにほんしょくの日)」)一

11月は和食の日が設定されており和食月間です。

和食は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。日本の伝統的な食事は、世界に認められているのです。学校給食では、11月に限らず、毎月、和食の献立を取り入れています。味覚の形成期である子どもたちに和食を味わう機会を作り、和食の良さを伝えたいなと思っております。

和食の基本は「だし」です。給食では、かつお節から丁寧にだしをとり、みそ汁や煮物を作っています。だしがおいしいと、料理もおいしい(〇)／

先日、給食指導時に好きな給食のメニューを聞くことがあり、「みそ汁」と答えた子がいました。だしのおいしさが伝わっているのかな、と嬉しい回答でした！
ユネスコ無形文化遺産である和食文化が、次世代へ継承されることを願います。



一先月の給食… 11一



ゆた海給食

ゆた海給食、無事に終えることができました。とってもおいしい給食でしたね！

- ・鯛の切り身、美味しくて豪華な一品でした。また、食ベタイ！
- ・町内のかつお節屋さんが丹精込めて作るかつお節、そのだしのうま味をしっかり引き出せた汁物でした。
- ・のりはのりでも「すじあおのり」。香りがよくて色がすごくきれいでした。



南伊勢の新米

南島大江地区の米農家さん、南勢押漕地区の米農家さんから、新米を購入し給食提供しました。感動するおいしさでしたね！

ツヤツヤ！ピカピカ！、真っ白！、甘～い！などうれしい声が聞こえてきました。米農家さんへの感謝の気持ち、米のおいしさを改めて感じる給食となりました(#^_^#)

11月もよろしくお願ひします。

