

9月 給食たより

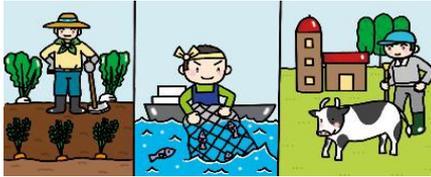
夏休みも終わり、いよいよ2学期のはじまりです。夏休みは楽しく過ごせましたか？暑かった夏から少しずつ涼しくなり、秋に変わります。秋と言えば、『食欲の秋』『スポーツの秋』『芸術の秋』などたくさんありますね。今月は、これからの時期、たくさん使われる、地場産物についてお話します。

地場産物活用のための

学校給食での取り組み

2008(平成20)年6月に「学校給食法」が改正され、学校給食での地域の産物の積極的利用が法律上に位置付けられました。ご飯を主食にした「米飯給食」が進められ、また地場産物を使う割合や、給食時間などに地場産物のことを子どもたちに伝える回数などにも目標値を定めて取り組んでいます。

地域の食材をたくさん使う



給食費がリーズナブルなため、誤解されている人も多いのですが、学校給食の使用食材は主に国産品です。そのうえで、地域の食材をさらに積極的に使っていきこうと、今、数値目標も定めて取り組んでいます。

地域の食材のよさを知らせる



給食の時間やおたよりを通して、地域や国産食材のよさを知らせています。田畑や海などで育つ姿、生産者の苦労や思いを伝え、単なる商品ではない、食べ物の価値について考えてもらいたいと思っています。

「和食」に親しんでもらう



学校での食育がスタートしてから、週に3日以上はご飯が主食の献立です。とくに「和食」には、先人の知恵と工夫が詰まっており、身近にある食材を無理なくむだなく使い、環境や体に優しい料理が数多くあります。

地場産物のいいところ

給食でもたくさんでるよ!

地球にやさしい!



輸送にかかる距離が短いため、排気ガスの排出をおさえられます。

生活にうれしい!



輸送にかかるコストをおさえられるため、手頃な値段で手に入るため、家計にもうれしいですね。

食べておいしい!



とれたてがすぐに食べられるため、新鮮でおいしいものを食べることができます。

太田市でたくさんとれるもの

