

令和6年 2月 22日(木) 中央学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳 小いわしのフライ
ポテトサラダ 冬野菜たっぷりスープ



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(食文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものをその地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲンサイ、かぶ、レタス、白菜は、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和6年 2月 22日(木) 第二学校給食センター

(献立名) 黒糖パン 牛乳 香川県産冬野菜シチュー
ごまネーズサラダ スイートスプリング



【ひとロメモ】

香川県でとれたスイートスプリングを味わおう

(食文化)

スイートスプリングは、「温州みかん」と「はっさく」をかけあわせて生まれた品種です。熊本県がおもな産地ですが、香川県でも栽培されています。

皮がまだ緑色のころから甘味があり、果肉はとっても上品な香りとさわやかな甘みがあり、最近注目され、人気となっているみかんのひとつです。

まさに、甘い春を感じさせてくれる注目のみかん「スイートスプリング」をおいしくいただきます。

令和5年 2月 22日(木)

飯山学校給食センター

【献立名】 米粉パン 牛乳

小いわしのフライ ポテトサラダ

冬野菜たっぷりスープ

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜、白菜、

レタス、かぶ



【ひとロメモ】

地産地消について知ろう

(感謝の心)

今日のめあては「地産地消について知ろう」です。

みなさん、『地産地消』の意味は知っていますか？5年生の社会で習いましたね。

(3秒まつ)

地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味で言われています。地産地消のメリットは、いつ、どこで、どんな人が作ったものなのかがはっきりとわかるので、買う人が安心できること、また、食べ物をつくったその土地で食べるので、運ぶ距離が短くてすみ、輸送中に出る排出ガスも少なくなるなどがあります。さらに、地元でとれたものは旬のものが多いので味も美味しく新鮮なのが特徴ですね。

丸亀市の学校給食はなるべく地元のものを使っています。今日の給食だと、かぶ、レタス、白菜、チンゲン菜が丸亀市産です。

生産者の人に感謝して、残さずいただきましょう。