

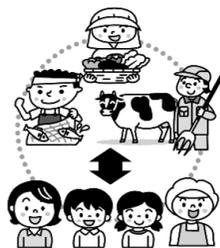


松前町学校給食センター

秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉が目を楽しませてくれる季節になりました。秋は実りの季節。新米をはじめ、旬の魚や野菜、くだものなどが一層おいしさを増します。秋の味覚を楽しみながら、しっかり食べて冬の訪れに備えましょう。

今月の給食目標

感謝して食べよう



私たちが食べている物は、肉や魚に限らず、米や野菜など、もとはみんな生きていたものです。また、食事ができあがるまでには、農作物を作る人、家畜を育てる人、魚をとる人、食べ物を運ぶ人・販売する人、料理を作る人など、多くの人が関わっています。感謝の気持ちをもっていただきましょう。

ご存じですか？「地産地消」

<p>学校給食に地場産物を活用すると</p>	<p>地域の自然、食文化、産業などへの理解が深まる</p>
<p>食料の生産、流通などに関わる人々の努力をより身近に理解することができる</p>	<p>生産者や生産過程などを理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる</p>
<p>「顔が見え、話がでける」生産者などにより生産された、新鮮で安全な食材を確保することができる</p>	<p>流通にかかるエネルギーや経費の節減、包装の簡素化など、環境保護に貢献することができる</p>
<p>生産者など、地域の方の学校教育に対する理解が深まり、連携・協力関係を築くことができる</p>	<p>日本や世界を取り巻く食料の状況や食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲を向上させることができる</p>

～ 松前町文化祭で学校給食展を開催しました ～

10月27日(日)、松前町文化祭で学校給食展を実施しました。地域の方々に、学校給食で活用している松前町の特産品や生産者の方々の紹介、松前町の学校給食の歴史、今の子どもたちが学校給食を通して、学校でどのような食育活動を体験・学習しているかなどの展示と給食の試食を行いました。また、松前小学校の1年生が農園体験で収穫した里芋やミニトマトのプレゼントや味覚体験などもあり、約250名の方に参加していただき、楽しんでもらえました。ありがとうございました。

《参加者の感想》

- 思った以上に特産品が多いと感じました。(40歳代)
- 子どもたちが安心安全な食事をとれるよう、また、将来にわたって安心安全な食事を選べるよう、給食センターを続けていってください。(40歳代)
- 美味しかったです。戦後1年生でした。このような給食を食べられる小学生、幸せ者です。(70歳代)



松前町の地場産物を使った我が家の自慢レシピ

6月に募集した「松前町の地場産物を使った我が家の自慢レシピ」に多数の応募をいただきましたので紹介します。11月25日の給食に登場します。お楽しみに。

トマトクリームスープ (松前小学校保護者応募メニュー)

<4人分材料>

ベーコン	40g	しめじ	1/4房	こしょう	少々
おろしにんにく	小さじ1/2杯	コーン	25g	ケチャップ	小さじ2杯
じゃがいも	1個	セロリ	1片	コンソメ	4g
にんじん	1/2本	トマト	1/4個	砂糖	少々
たまねぎ	1/3個	生クリーム	大さじ1/2杯	水	600cc
キャベツ	2枚	塩	少々		

<作り方>

- ① じゃがいも、にんじんはいちょう切り、たまねぎ、セロリは薄切り、キャベツ、トマトはざく切りにし、しめじは小房にわけておく。
- ② 鍋でベーコンとおろしにんにくを炒め、香りがでたらたまねぎ、にんじん、じゃがいも、しめじの順に加えて炒める。
- ③ 食材に火が通ったら水、コンソメ、セロリを加え、トマト、キャベツ、コーンを入れてひと煮たちする。
- ④ ケチャップ、生クリーム、砂糖を加え、塩、こしょうで味を整える。