

給食だより



令和4年度 第1号
愛教研伊予支部栄養教員部

食の視点から考えるSDGs

～6月は「食育月間」です！～

SDGsとは、2015年の国連サミットで採択された「持続可能な開発目標」という意味です。言うなれば、「世界共通の課題」のことです。小・中学校でも、様々な教科等で積極的に学習しています。学校給食でもSDGsに取り組み、食を通じて児童生徒が学べる場を提供しています。今回は、その取組の一部を紹介します。

愛媛県産の大豆で作った豆腐

伊予市

松前町



三好食品
古家信一郎さん

もともとは、国産大豆を使用した豆腐でした。平成28年から愛媛県産の大豆を使用して豆腐を作ってくれています。初めは、安定した大豆の供給が難しく、大変だったそうですが、現在は安定して伊予市と松前町の給食の豆腐や油揚げなどを作ってくれています。今では、スーパーでも販売されています。

主に西条市丹原産や西予市産の「大粒一等級」の大豆を使っています！



地場産野菜の有効活用

松前町

伊予市

松前町で収穫されるにんじんは12～3月、そら豆は5月のみです。収穫時期が終わる頃、規格外のものは廃棄されていました。そこでそれらを加工して、学校給食で活用できるように、にんじんは角切りといちょう切り、そら豆はむき身で冷凍加工し1年中使用できるようになりました。伊予市でも枝豆の冷凍加工品を作って活用しています。



ほのぼの農園
高市真一さん



梅干し製造の副産物、梅酢と赤しそを利用

砥部町

伊予市

松前町



梅や赤しその栽培をしている
七折梅生産出荷組合のみなさん

砥部町では梅や赤しその栽培が盛んで、その大半が梅干しに加工されます。しかし、梅干し製造後の赤しそは廃棄されていました。そこで、梅干し製造後の赤しそを乾燥させて「ゆかり」にし、学校給食で使えるように加工してもらっています。



砥部町の赤しそ畑

6～7月頃、赤紫色のじゅうたんが広がります！



作ってみませんか

【梅ドレッシングサラダ】

＜材料（4人分）＞

キャベツ	3枚	梅干し(ペースト)	小さじ1
きゅうり	1本	サラダ油	小さじ1
コーン	20g	薄口しょうゆ	小さじ2/3
		米酢	小さじ1
		白ワイン	小さじ1/3
		上白糖	大さじ3/5
		食塩	少々
		こしょう	少々

梅の塩味の程度により、調味料は調整してください。

＜作り方＞

- ① キャベツは短冊、きゅうりは輪切りにする。
- ② Aの調味料をすべて混ぜ合わせる。
- ③ 材料を全て混ぜ合わせる。

