

給食だより



令和4年度 第2号
愛教研伊予支部栄養教員部

～地産地消について考えよう！～

食の視点から考えるSDGs

地産地消の取組は、他県や国外から運び込まれるものに比べて輸送にかかる費用が少なく、エネルギーの節約にもつながります。また、生産者の顔が見えることで安心感が得られるとともに、より良いものを作ろうとする生産者の意欲が高まり、地域の産業を活性化させ、持続可能な社会を作り出す第一歩になります。学校給食では、皆さんに自分たちの地元の食べ物を知ってもらえるように様々な取組をしています。

松前町

生産者さんとの連携

松前町では、給食の献立を教材として活用し、生産者さんと連携を図りながら食育を進めています。

畑での芋ほり、とうもろこしの皮むき体験、講話など、児童生徒と地域の生産者さんとの「顔が見える関わり」は、子どもたちの食への興味や関心を深めることができます。



砥部町

福祉事業所で作った砥部町産キウイジャムで新メニュー



砥部町はキウイフルーツの生産が盛んです。そこで、福祉事業所「ハートピアみなみ」さんの「砥部町産のキウイをもっといろんな人に知ってもらいたい、発信したい」という強い思いから、ジャムを作りました。給食では、そのジャムを使ったタレをからめ「キウイポーク」として提供する予定です。



伊予農業高校生と地産地消コラボ献立

全国統計によると、愛媛県は、干し椎茸の生産量が多いにもかかわらず、食べる量はかなり少ないそうです。そこで、子どもの頃から椎茸に親しんでもらおうと伊予農業高校生が学校給食メニューを考えてくれています。

昨年度は、井やスパゲティ、スープなど6メニューが完成しました。今年度も12月頃に伊予市の学校給食献立に登場する予定です。



伊予市

作ってみませんか

【ブレンティきのこ丼】

<材料（4人分）>

合いびき肉	120g	砂糖	大さじ1杯
エリンギ	1本	しょうゆ	大さじ1杯
しめじ	1/2袋	酒	大さじ1杯
しいたけ	2枚 A	豆板醤	適量
長ネギ	1cm	片栗粉	大さじ1杯
ごま油	大さじ1杯	鶏がらスープの素	小さじ1杯
		水	200ml

<作り方>

1. エリンギは短冊切り、しいたけは3mm幅の薄切り、しめじは小房に分ける。長ネギは小口切りにする。
2. フライパンにごま油を引き、合いびき肉を入れて火が通るまで炒める。エリンギ・しいたけ・しめじを入れて全体に油が回るようにさっと混ぜる。蓋をして弱火で2～3分蒸す。
3. Aと長ネギを入れてよく混ぜ、2に加えて中火でかき混ぜながらとろみをつける。
4. ごはんにかけて食べる。