

給食だより



令和4年度 第3号
愛教研伊予支部栄養教員部



食の視点から考えるSDGs

～使用済み天ぷら油のリサイクル～



シリーズでお届けしている「食の視点から考えるSDGs」。今月号は、天ぷら油のリサイクルについて紹介します。学校給食の揚げ物料理で使用した天ぷら油は、松山市にある工場でバイオ燃料にリサイクルされ、市町の公用車の燃料として使用されています。

使用済み天ぷら回収



学校給食のほか、家庭でできる廃油も公民館などで回収しています。松前町給食センターでは、シルバー人材センターの方が回収してくれます。



バイオ燃料の製造

回収した油は、ろ過、化学処理、蒸留の工程を経て、バイオ燃料が作られます。

1日に3,000～5,000Lの量が製造されるそうです。

伊予市・砥部町・松前町の公用車に使われています。松前町の給食車もこのバイオ燃料で走っているよ。

町の中で使われています！

CO₂を減らす

環境にやさしい



食用油をリサイクルすることで、限りある資源を有効活用でき、環境保全につながります。

【取材協力】

株式会社ダイキアクシス・サステナブルパワー

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

戦時中、中断されていた学校給食は、ララ（アジア救援公認団体）やユニセフなどからの援助物資で再開されました。昭和21年12月24日、給食用物資の贈呈式が行われ、この日が「学校給食記念日」となりました。昭和25年度からは、冬休みと重ならない1月24日から30日の1週間を「全国学校給食週間」と定められ、学校給食の意義や役割について理解や関心を高める週間となりました。

支援物資による学校給食の再開

昭和22年ごろ



支援物資の脱脂粉乳や缶詰を使って給食が作られました。ミルクは、脱脂粉乳をお湯で溶いたもので独特な風味があったそうです。

伊予市・砥部町・松前町でも昭和22年から、ミルクやみそ汁の給食が始まりました。

今の給食は？

郷土料理や地域の食品を使った献立作りを進めています。食事の提供だけでなく、栄養バランス、地域の食文化、食べ物への感謝の気持ちなど、様々なことを学ぶための教材として活用し、「食育」の役割を担っています。

作ってみませんか



【はもの磯辺揚げ】



<材料（4人分）>

はも	160g	小麦粉	大さじ1 $\frac{1}{2}$
濃口しょうゆ	小さじ $\frac{1}{2}$	米粉	大さじ1
酒	小さじ $\frac{1}{2}$	あおのり	少々
		揚げ油	

<作り方>

- 1 はもは短冊切りにし、しょうゆ・酒で下味を付ける。
- 2 小麦粉・米粉・あおのりを混ぜ合わせ、衣をつける。
- 3 2を油で揚げる。

1月の給食から