

給食だより 11月

高萩市立学校給食センター

「食欲の秋」「天高く馬肥ゆる秋」といわれるように、秋はおいしい食べ物がたくさん出回ります。また、11月は地産地消月間です。学校給食では、秋が旬の食材と茨城県産の食材をたくさん取り入れて提供する予定です。

給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」とは、地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。



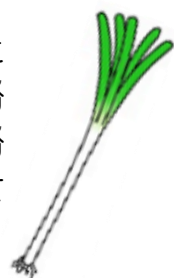
茨城をたべよう！

毎月19日は
食育の日

茨城をたべよう

長ねぎの白い部分は、実は緑色の部分と同じ「葉」であることを知っていましたか。白くなるのは、土にうまっている部分で、日光に当たると緑色になります。学校給食では、白い部分だけでなく、緑色の部分もしっかりと洗い、むだなく使用しています。

今月の長ねぎは、高萩市でとれたものを使用する予定です。



ふるさとの食文化を知ろう！

日本には春・夏・秋・冬の四季があり、地域によって異なる気候風土のもとに、さまざまな食文化が育まれてきました。中でも、微生物の働きによって保存性やおいしさを高めた「発酵食品」は和食に欠かせないもので、各地で食べ継がれてきた地域特有の食品が多くあります。世界に誇る日本の食文化を大切にしましょう。

日本の伝統的な発酵食品



11月は、地産地消月間です！！

今月は、いつも以上に学校給食に茨城県産・高萩市産の食材を使用した地産地消月間です。茨城県は、農業算出額が全国トップ3に入るほどの農業が盛んな県です。身近でとれた食材を、おいしく味わいましょう。

＜11月分給食使用予定食材産地＞

食材	産地	食材	産地	食材	産地
かぼちゃ 長ねぎ	高萩市	玉ねぎ じゃがいも	北海道	あじ いわし さんま	国産
小松菜、ほうれん草 さつまいも、ごぼう、 キャベツ、きゅうり、 にんじん、ながねぎ、 白菜、水菜、しめじ れんこん、ヤーコン 赤ピーマン、黄ピーマン	茨城県	もやし とうふ (大豆) あぶらあげ (大豆)	茨城県 栃木県 茨城県 国産 茨城県 アメリカ	納豆 といて肉 ぶた肉	茨城県 茨城県 国産 茨城県 国産



～給食センターからのお知らせ～

高萩市のホームページでは、「今日の給食」を給食のある日は毎日掲載しています。ぜひ、ご覧ください。



お知らせ

＜10月分食材放射性物質検査結果＞

給食センターでは、給食食材の放射性物質検査および調理済み給食1食分の放射性物質検査を実施しています。検査の結果、放射性ヨウ素・放射性セシウムともに検出されませんでした。詳しくは、市のホームページをご覧ください。