

# 給食だより

令和5年度  
11月号

(毎月8日はおやまわ食の日)

小山市立東城南小学校

給食では「**地産地消**」を推進しています!

「地産地消」という言葉をご存じですか? 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るとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

## 小山市 オーガニックビレッジ宣言

オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農家や事業者、地域内外の住民を含めた地域ぐるみの取り組みを進める市町村を指し、農林水産省が支援します。小山市では、有機農法に取り組む生産者を増やすため、令和5年3月に「オーガニックビレッジ」を宣言し、有機農法の生産者を増やすとともに、学校給食で有機農産物を活用していきます。

オーガニックビレッジの取り組みとして、化学肥料や農薬を使わない環境に配慮した「有機栽培米」の生産拡大を目標にしています。

### 春

に田植えを行います。通常の苗よりも長く苗を育てて、少し大きくしてから植えます。そのため田んぼの水も少し深めになっています。



### 夏

には草とりを行います。農薬を使用しないため、雑草がたくさんはえてしまいます。稲が小さいうちは機械で、大きくなると機械が使えないため、人の手で草とりをします。



### 秋

はいよいよ収穫です。手間をかけて作ったお米が実ったら、稲刈りをします。その後、脱穀、精米をされて学校に届きます。

## ふるさとの食文化を知ろう!

「和食;日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年(2023年)で10周年を迎えます。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。



### 日本の伝統的な発酵食品



### 各地に伝わる発酵食品の一例

- ◆漬物(野菜を調味料、ぬか、麹などに漬込んだもの)  
岩手県・金婚漬け/京都府・すぎき漬け/鹿児島県・山川漬け
- ◆なれずし(魚介類にご飯を混ぜて発酵させたもの)  
北海道・いずし/滋賀県・ふなずし/和歌山県・さばのなれずし
- ◆魚醤(魚介類を原料としたしょうゆ)  
秋田県・しよつづる/石川県・いしる/香川県・いかなごしょうゆ

地域に伝わる発酵食品に目を向け、ふるさとの食文化を見直してみませんか?



### あなたの好きな給食メニューは?

### ★かじきのみそがらめ★

| 《材料》    | 4人分    | 《下処理》 | 《作り方》                                      |
|---------|--------|-------|--|
| カジキ角切り  | 300g   | 漬け込み  | ①カジキに下味をつけ、汁気を切ってから片栗粉をまぶす。                |
| 酒       | 少々     |       | ②170~180℃の油でからっと揚げる。                       |
| 塩・こしょう  | 少々     |       | ③★を弱火にかけてよく溶かす。混ぜりにくい場合は、だし汁を増やして調節してください。 |
| おろししょうが | 少々     |       | ④揚げたカジキに③をからめてできあがり。                       |
| 片栗粉     | 適量     |       |  |
| 揚げ油     | 適量     |       |  |
| ★赤みそ    | 小さじ2   |       |  |
| ★砂糖     | 大さじ1   |       |  |
| ★しょうゆ   | 小さじ1/2 |       |  |
| ★みりん    | 小さじ1   |       |  |
| ★かつおだし汁 | 大さじ2   |       |  |

揚げた魚は 衣がはがれないように手早くタレをからめてください。



