給食だより１０月

令和２年度
みどり市立笠懸中学校

みなさんは、地域で生産したものを地域で消費するという意味を持つ「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか。地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、自給率の向上にもつながります。

地域の食材を食べて元気になろう！

「身土不二(しんどふじ)」という言葉があります。「身土不二」とは「自分の住む土地(地域)でとれた旬の物を食べることが健康に良い」という考え方で、地域で生産されたもの「地場産物」を地域で消費するという「地産地消」の原点とも言われています。

地産地消のいいところ‥

- ●地元でつくられた新鮮なものが食べられる。
- ●作っている人の顔が見えるため、安心で安全な食材を手に入れることができる。
- ●地元で作られたものを地元で消費するため、地域の経済が活性化する。
- ●地域の伝統的な食材や料理を見つめ直し、受け継がれることにもつながる。
- ●輸送にかかるコストや燃料が減るので、環境にやさしい取り組みにつながる。

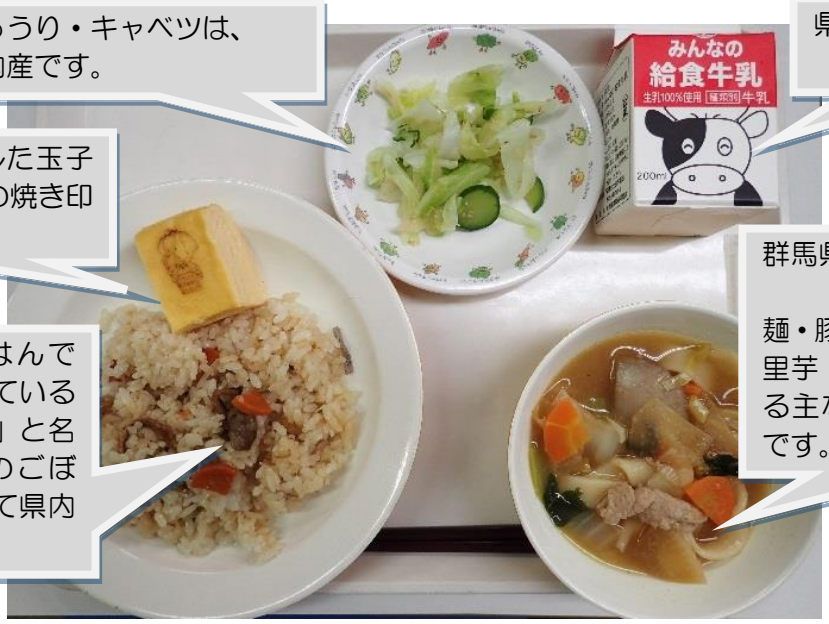
「地場産物」は安心安全でかつ新鮮で栄養満点、体にも環境にもやさしい食べ物です。

みどモス

毎年 10 月 24 日は「学教給食ぐんまの日」

群馬県では、自分が暮らしている土地でどんなものができるのか、**「ふるさと群馬のすばらしさ」**を見直しましょう、ということからこの日が制定され、群馬県全体で取り組んでいます。

「学校給食ぐんまの日」は、特に地場産物を多く取り入れた給食を実施します。また、群馬県の**郷土料理「おっきりこみ」**やみどり市マスコットキャラクター「みどモス」の焼き印の入った県内産鶏卵を使用した卵焼きも初登場します。給食の提供は、10 月 22 日（木）の予定です。



きゅうり・キャベツは、県内産です。

県内産の生乳を使用した牛乳です。

県内産鶏卵を使用した玉子焼きです。みどモスの焼き印付きです。

具沢山のかみなりごはんです。こんにゃくが入っているので「かみなりごはん」と名付けられました。具のごぼう・鶏肉・人参はすべて県内産が使われています。

群馬県の郷土料理「おっきりこみ」！麺・豚肉・人参・ねぎ・大根・里芋・白菜・小松菜、使用する主な食材は県内産 100%です。