



平成27年11月17日
大崎市立古川第四小学校

地元の食を味わいました

先月末に配布した「地場産給食だより」でもお知らせしていましたが、JAさんからの無償提供をうけ、大崎市の食材をふんだんに使用した「地場産給食の日」を実施しました。大崎の食材を活かせるようにと、毎年趣向をこらした内容で市内統一献立を実施しています。さて、おうちでお子さんはどのような感想を言っていましたか？

ベリームース
(ハックルベリー
& フルーベリー)

米粉めんの
バンサンスー

豆腐ナゲット 塩麴の
和風ソースかけ

笹むすび

ふつつつ大崎
みそストローネ

和風ソースには
古川のしょうゆ
を使用

スープに
は古川の
手作りみ
そを使用

当日朝8:00, 沢山の地場産食材を
届けにきてくれた古川 JAさん



<いただいた
地場産食材>

- ・ねぎ・たまねぎ
- ・むし大豆
- ・大根 ・みそ
- ・きゅうり
- ・じゃがいも
- ・しょうゆ
- ・豚肉
- ・キャベツ

おいしかったよー！



ひとめぼれとの違い分かる？



ん〜…
パラっとしてい
るかな？

はい、それ正解！

地場産物を食べることは、こんなに意義があるそうです

児童生徒がより身近に実感をもって、地域の自然、食文化、産業等について理解
食料の生産、流通等に当たる人々の努力をより身近に理解
生産者や生産過程等を理解することによる食べ物への感謝の気持ち
新鮮で安全な食材を確保
流通に要するエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等による環境への貢献
生産者側の学校教育に対する理解と連携・協力関係の構築
日本や世界を取り巻く食料の状況や食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲が向上

<出典>「食に関する指導の手引き―第1次改定版―」（平成22年3月 文部科学省）

今どんな農産物がとれているのかな？などと親子でスーパーの地場産コーナーをながめるのもいいですね。それだけでも色々な事が学べると思います。

たくさんの野菜に感謝！

調理員の吉岡さんから、夏はズッキーニ、秋は紫芋、さつまいも、赤大根、大根、白菜、ヤーコン等、個人の畑で収穫したほとんどの野菜を給食に提供していただきました。

食材の放射能検査依頼も、毎回岩出山の教育委員会まで出向くなど、仕事時間以外にもたくさんの労力を使ってもらいました。

今年度いただいた野菜の総量は165kgほどにもなります。

ヤーコンの株ごと展示コーナーを設置
(11月16日・昇降口ホール)



ヤーコンを知らない子どもたちのために、株ごと丁寧に掘ってきてくれました！迫力のヤーコンに子どもたちもビックリ！