



食育便り

2023年11月発行
伊丹市教育委員会
中学校給食センター

だんだんと秋が深まってきました。校庭の木々の葉も色づき、朝夕の冷え込みも増してきましたね。衣服の調整をこまめにして、規則正しい食生活で冬に備えましょう。

地産地消について考えよう！

「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする」取り組みです。消費者と生産者が「顔が見える関係」になって互いの距離が縮まり、地球環境にやさしいことが注目されています。

消費者と生産者の距離を近づけるには？

みなさんは、自分が住んでいる地域で、どのような食材が作られているか知っていますか？地形や気候によって、それぞれの場所で米や野菜、果物、肉や魚介類など、地域に合ったものが作られ、収穫されます。

現在はスーパーマーケットに行くと、きれいに包装され、すぐに調理できる状態の食材を買うことができます。しかし、それでは消費者と生産者の距離は近いとはいえない面があります。食材が店に並べられる前を考えてみましょう。たとえば野菜だったら、それらを栽培、収穫し、梱包して市場に運び、せりかけ、スーパーマーケットなどのお店に並ぶといった流れが想像できるでしょう。しかし、店頭に並んだ商品を見ただけでは、その野菜を作った人がどんな方なのかはわかりません。

みなさんは生産者による直売所、近年よく見られるようになったスーパーマーケットの地産地消コーナーをのぞいてみたことはありますか？中にはラベルに生産者の名前が表示されているものもあります。そうした食材を選んで購入することも地産地消の一環となります。



学校給食での地産地消

地場産物を使った学校給食も地産地消の取り組みのひとつです。伊丹市に広大な農地はありませんが、情熱を持って野菜を育てておられる農家さんがたくさんいらっしゃいます。春には玉ねぎ、夏にはトマトやナス、秋にはさつまいも、小松菜を給食で使用させていただいています。



さつまいも農家
阪上さん



小松菜農家
辻さん



11月9日の「市制記念日献立」では伊丹市産のさつまいも、小松菜、米を使用します！！

地産地消には、どういう良い点があるの？

地産地消の良い点は消費者、生産者の双方の側から考えられます。まず、消費者側からは「新鮮なものが手に入る」「地域の食文化が学べる」などがあります。生産者側からは、お互いに顔が見える関係になることで、たとえば見た目が悪いふぞろいな野菜など、見ず知らずの人に売するための「商品」としてははじかれてしまうものでも、きちんと中身を評価して、またそのように育った事情をわかったうえで買ってもらうことができます。また、地域内でお金が回ることで地域経済の貢献にもつながっていきます。

SDGs と地産地消

じつは、地産地消は地球全体で取り組むSDGsの、ゴール14「海の豊かさを守ろう」、ゴール15「陸の豊かさを守ろう」、ゴール7「エネルギーをみんなにそしてクリーンに」、ゴール13「気候変動に具体的な対策を」にも当てはまる取り組みです。

食品だけに限りませんが、物品の長距離運送には多くのエネルギーが使われ、温室効果ガスも発生します。生産された場所からできるだけ近いところで消費されれば運搬距離も縮み、環境にも優しくなります。



地産地消を意識してみよう

たとえば食材を買うときに産地を確認して選んでみてはいかがでしょうか。現実的にはすべて地産地消にするのは難しいのですが、外国産よりは国内産、近い県のものなど無理のない範囲で選んでみましょう。また、地元食材を利用した飲食店を利用する、あるいは地域の野菜などの作付け・収穫などのイベントに参加してみるのもよいでしょう。

リクエスト給食結果発表！！



9月に募集したリクエスト給食の結果をお知らせします。
たくさんのお返事、ありがとうございました！

1位のメニューは11月以降の食育の日に提供します。お楽しみに☆

～主菜～

- 👑 1位 鶏の唐揚げ 693票
- 2位 とんかつ 399票
- 3位 ハンバーグの
デミグラスソースかけ 303票

～副菜～

- 👑 1位 豚キムチ 750票
- 2位 ビビンバの具 394票
- 3位 コーンポテト 328票

～汁物・煮物～

- 👑 1位 米粉チキンカレー 416票
- 2位 豚汁 341票
- 3位 わかめスープ 335票

～デザート～

- 👑 1位 ブルーベリータルト 721票
- 2位 みかん白玉 334票
- 3位 レモンゼリー 327票