

お家の方といっしょに読みましょう！ 食育 だより



ごはん まで!

令和4年度7号 朝倉郡学校給食会

秋は、たくさんの作物が実ります。新米やとれたての農産物を味わえますね。また、米や大豆は乾燥して、果物やゆずなどは加工して一年間分を蓄える時期です。自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にしましょう。

11月は

福岡県食育・地産地消食育月間



福岡県では、「いただきます!福岡の美味しい幸せ」のスローガンのもと、食育・地産地消県民運動を展開しており、その一環として農産物の豊富な11月を「食育・地産地消月間」と定めています。



※県内では、地産地消に関わるイベント等も行われています。実際に参加したり、体験したりしてみるのもいいですね。

東峰村の地場産物は いくつ知っているかな?



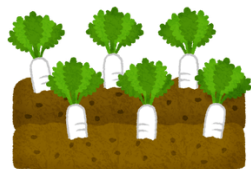
HP:いただきます!福岡の美味しい幸せ



きょうはなにを作ろうかな!?

大根の中華風サラダ

~旬の食べ物「大根」でフラス一品~



【材料】4人分

- サラダ用チキン・・・50g
- 大根・・・200g
- きゅうり・・・1/2本
- 塩・・・少々
- すりごま・・・大さじ1
- 酢・・・大さじ1
- 淡口しょうゆ・・・小さじ1
- 砂糖・・・小さじ1
- こしょう・・・少々
- ごま油・・・小さじ1

【作り方】

- ①大根は千切りにして、塩少々をふる。きゅうりは半月切りにし、塩少々をふる。
- ②チキンは、細くほぐす。
- ③調味料は混ぜ合わせておく。
- ④ボールに水気を絞った野菜と②、調味料、すりごまを入れて和える。



給食室からこんにちば

日本は、食料自給率が低く、食物の多くを海外からの輸入に頼っており、このことが大きな課題となっています。

「地産地消」は、地域で生産したものを、その地域で消費するというものです。現在、様々な地域で「地産地消」の動きが高まり、生産者の保護や地域の活性化に貢献しています。

また、輸送コストの削減や二酸化炭素排出抑制などの環境への配慮などにも効果があるともいわれています。

すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざす「持続可能な開発目標 (SDGs)」を達成するために、「地産地消」を推進することは意義深いので、学校給食においても、地元の産物を多く使用し、子どもたちへの発信を行っています。

