

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。



ち さん ち しょう
地産地消のいいところ

しん せん しん しょく ざい
新鮮な旬の食材が食べられる

せい さん しゃ かお み
生産者の顔が見えるので安心感がある

た もの たい せつ
食べ物を大切にする心が育つ

ゆ そう きょり みじか
輸送距離が短くなり、環境に優しい

ち いき けい ざい かつ せい か
地域経済の活性化につながる



毎月第3週目

減塩いいね! 週間

11月は14日(月)~20日(日)

減塩レシピ紹介 ~根菜のカレースープ~

- 〈材料 2人分〉
- ・玉ねぎ 40g
 - ・にんじん 40g
 - ・ごぼう 40g
 - ・かぶ 40g
 - ・かぶの葉 少々
 - ・ベーコン 30g
 - ★カレー粉 小さじ1/4
 - ★コンソメ顆粒 小さじ1
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・水 400cc

- 〈作り方〉
- ①玉ねぎはくし形、にんじん、ごぼうは乱切りに、かぶは3cm位の角切りにする。
 - ②かぶの葉は3cm程の長さに切り、茹でておく。
 - ③鍋に水とにんじん、玉ねぎを入れて煮る。沸騰したら、ごぼうを加え、かぶ、ベーコンとしょうゆ以外の調味料(★)をいれる。
 - ④野菜に火が通ったら、しょうゆ、かぶの葉を加えて、出来上がり。

★具たくさんにカレー粉のスパイスが減塩効果に!
煮るだけで簡単に出来ます😊