

給食だより

新宮町立新宮北小学校
令和5年11月号
栄養教諭 永尾 美佐

11月は「食育・地産地消月間」です。

福岡県では、県民の健康で安全・安心な生活の実現と、農林水産業の発展を自指し、「いただきます!福岡のおいしい幸せ」をスローガンに、『食育・地産地消ふくおか県民会議』を設立し、食育・地産地消を県民運動として展開しています。

その一環として、農産物が豊富な11月を『食育・地産地消月間』と定め、市町村、学校、企業などが一体となって、食育イベントの開催、学校給食や社員食堂での地産地消メニューの提供など、さまざまな取組をしています。

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を地産地消といいます。
新鮮でおいしい地域の食材を食べましょう。



地産地消の良さ

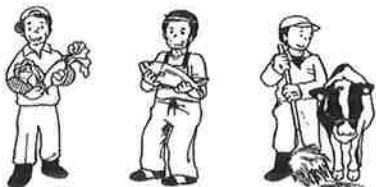
・生産地と消費地が近いので、新鮮な旬の食材が味わえる。



・輸送の燃料が少なくてすむので、価格が安く、環境に優しい。



・生産者が分かるので、安全・安心である。



・消費者の声が届くので、生産者のやる気が向上し、地域の活性化につながる。



給食でも地域の野菜を取り入れています!



新宮北小の給食でも、新宮町や古賀市でとれた野菜やくだものを取り入れています。

11月は、小松菜、水菜、みかんを使う予定です。

献立表も太字で書いているので、見つけてください。

また、お米は1年を通して新宮町産「夢つくし」を使っています。

10月から、今年とれた新米になっています。



お米クイズ

問題1 新宮町の学校給食で使われている米はなんという品種でしょう?

- ① ひのひかり
- ② 夢つくし
- ③ 元気つくし



問題2 1杯のお茶わん(ごはん約150g)には、何つぶのお米が入っているでしょう?



11月に給食で使用する予定の主な産地は次のとおりです。

種類	主な産地
キャベツ	熊本
きゅうり	佐賀、熊本
セロリ	長野・福岡
ピーマン・卵ピーマン	熊本・宮崎・高知
しめじ・えのきだけ	福岡

種類	主な産地
ねぎ	福岡
かぼちゃ	熊本、北海道
大根	熊本
葉大根	宮崎
人蔘	北海道、九州
じゃがいも	北海道

種類	主な産地
玉ねぎ	北海道
白菜	熊本・長野
さつまいも	熊本・宮崎
マッシュルーム	福岡
米、小松菜、水菜、みかん	新宮町、古賀市