



6月 給食だより

令和5年(2023年)
水戸市立上大野小学校

地産地消について知ろう

地産地消とは?

地域で
生産されたものを
その地域で
消費すること

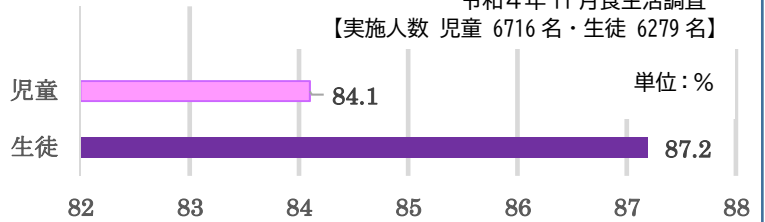
いばらき 茨城をたべよう



毎月第3日曜日は「茨城をたべよう Day」です。
また、それから始まる1週間は「茨城をたべよう Week」です。
家族そろって食卓を囲み、茨城の
おいしい食材をいただきましょう!

給食で水戸市や茨城県でとれた食材を使用していることを知っている割合

令和4年11月食生活調査
【実施人数 児童 6716名・生徒 6279名】



特産物を活用した給食



よいこといっぱい!地産地消!

新鮮でおいしい (旬)

すぐ近くで生産されているため、とれたてで新鮮なものを食べることができます。また、季節ごとの旬の食べ物が手に入ります。



価格が安い

遠くの産地から運ぶ必要がなく、箱代や輸送代、市場手数料などがかかりません。旬の時期は、比較的安い値段で買うことができます。



輸送コストがかからない



環境にやさしい

日本は、食品の多くを輸入に頼っているため、フード・マイルージが大きい国です。食料の輸送と輸送距離をかけあわせて算出するフード・マイルージの数値を見ると輸入に伴うCO2排出量は国内と比べると1.87倍という試算があります。環境を考えて地産の食材を選びましょう。



二酸化炭素排出

安全・安心

いつ、どこで、どんな人が作ったものかが分かり、安心して食べることができます。自分の住む地域や食文化について理解が深まり、地域の良さを知ることできます。



私たちが作りました

水戸市では、学校給食における地場農産物等の積極的な活用を推進しており、市内で生産された野菜や加工品などを取り入れた特別な献立を「MITO ごはん」として提供しています。

「MITO ごはん」



みとちゃんポークコロッケ
みとちゃんごほうメンチカツ



みとちゃんぎょうざ



みとちゃん米パン



みとちゃん
ブルーベリージャム



みとちゃん梅ゼリー



みとちゃん団子 他



市内統一献立



MITO ごはん

黒パン 牛乳 キスフライ コーンサラダ やわらか 柔甘ねぎの豆乳シチュー

「柔甘ねぎ」は、JA水戸・水戸地区のねぎ生産部会で作られた、水戸のオリジナルブランドねぎです。柔らかく甘みがあり、辛みやエグミが少ないので、生でもおいしく食べることができます。



我が家のおすすめ料理

～野菜をおいしく食べるレシピ～

野菜たくさん、豚肉の中華いため



;<材料(約4人分)>

- ・豚肉 250g
- ・ブロッコリー 1株
- ・ヤングコーン 6本程度
- ・油 少々
- ・酒 少々
- ・塩 少々
- ・こしょう 少々
- ★にんにく 少々
- ★オイスターソース 適量
- ・アンチョビ 適量

《第三中学校 1年生 島田 向日葵さん考案レシピ》

《作り方》

- ① 油をしいたフライパンで豚肉を炒め、酒、塩、こしょうを入れる。
- ② 下ゆでしたブロッコリーとヤングコーンを入れて更に炒める。
- ③ 具材が柔らかくなったら、★を入れて軽く炒める。
- ④ 最後にアンチョビを入れて完成！

★おすすめポイント★

ブロッコリーとヤングコーンは、炒めすぎないように仕上げると美味しいです。



G7サミットについて知ろう! ～「フランス」～



先月、広島県で「G7広島サミット」が開催され、12月には、水戸市で「G7茨城水戸内務安全担当大臣会合」が開催されます。

「G7」とは、先進国の中でも、特に大きな7か国で、フランス、アメリカ、イギリス、ドイツ、イタリア、日本、カナダから成ります。

日本で「G7サミット」が開催されるのは7年ぶりで、水戸市で「大臣会合」が開催されるのは初めてです。

そこで、今年は、6月から12月まで、毎月、各国の食文化や伝統料理を取り入れた特別な献立が提供されます。今月のテーマは、フランスです。フランスは、正式には「フランス共和国」と言い、ヨーロッパ最大の農業国です。フランス料理は、トルコ料理、中国料理とともに、「世界三大料理」と呼ばれ、フランスで生まれた豊かな食文化と優れた調理技術は、「フランス美食学」として、ユネスコの無形文化遺産に登録されています。

G7 献立で提供する「ラタトゥイユ」と「ポトフ」も、フランスの伝統料理のひとつです。

この機会に、フランスのことを調べてみましょう。



G7 献立(フランス)



コッペパン いちごジャム 牛乳 アジフライのラタトゥイユソース
フレンチサラダ ポトフ

