

食の絆 通信



津島市神守
学校給食共同調理場

召ませ おいしい

愛知の野菜



なぜいいの？地産地消

作っている人がわかるので安心安全！生産に対する理解が深まる！



採れたては新鮮でおいしい！旬の食べ物は、栄養価が高い！



食材を運ぶためのエネルギーが少なくすむ！排出ガスの軽減につながる！



農地は空気をきれいにしたり、洪水などの災害から守ってくれたりする！



愛知は野菜産出額「全国第6位」

恵まれた自然条件の元、産出額全国第1位の冬瓜、青しそ、ふきなど様々な農産物を生産している愛知県。

学校給食では、地元で収穫された農産物を地元で消費する「地産地消」を積極的に推進しています。地産地消を通して地元を理解し、食べ物に感謝する心をもってほしいと願っています。

地元農家さんの紹介



今日の給食に出る「いちご」は、地元のいちご農家さんが育てた「ゆめのか」という品種です。津島市では、50年以上前からいちごを栽培しています。今は、この「ゆめのか」が主流です。



ハウスを見学させていただいた下新田いちご組合員の佐藤進さんは、毎日500パックのいちごを出荷しています。今が一番忙しい時ですと言いつつ、ていねいなお話をしてくれました。

いちごは温度管理が一番難しいそうですが、他にも水・肥料・光・風などの調整が必要で、毎日ハウス内の様子をチェックしています。ですから、お休みは無いそうです。いちごの受粉（実がなるようにめしべにおしべの花粉をつけること）は、みつばちが助けてくれます。おいしい実がなるように苗の長さを調整したり、細かい点まで気をつけています。

☆ 給食献立の紹介 ☆

愛知野菜の「まごわやさしい定食」《使用食品数25中の愛知県産食品数22》

津島和え

小松菜・青しそ・エリンギ・くつわ・にんじん・ごま
「くつわ」は津島市の郷土銘菓です。形が神馬の轡に似ているところから名前がついたと言われています。

いちご

「津島市下新田いちご組合」から購入しました。

牛乳

愛知県産の牛乳です。

愛知県産大豆と豆腐のフライ鉄火みそかけ

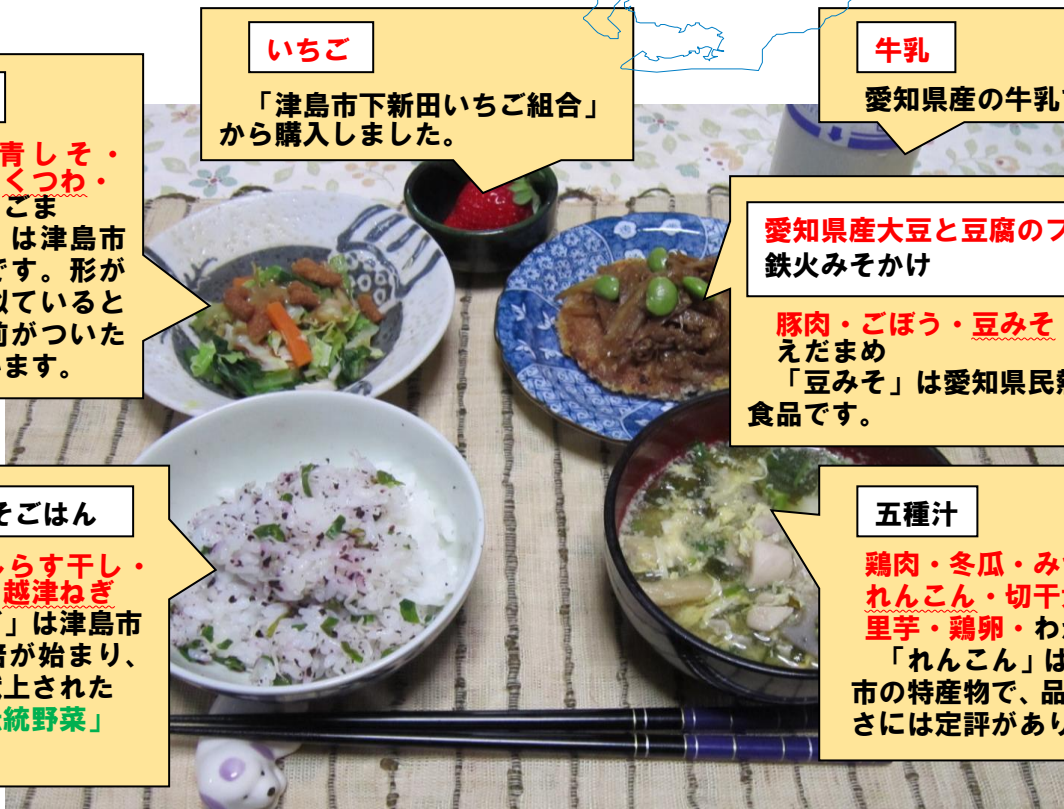
豚肉・ごぼう・豆みそ・えだまめ
「豆みそ」は愛知県民熱愛食品です。

しらすしそごはん

精白米・しらす干し・ゆかり粉・越津ねぎ
「越津ねぎ」は津島市越津町で栽培が始まり、徳川幕府に献上された「あいちの伝統野菜」です。

五種汁

鶏肉・冬瓜・みつば・れんこん・切干大根・里芋・鶏卵・わかめ
「れんこん」は、愛西市の特産物で、品質のよさには定評があります。



「まごわやさしい」とは、まめ類・ごま・わかめなどの海藻類・やさい・さかな・しいたけなどのきのこ類・いも類の頭文字をつなげた「和食の良さ」を伝える言葉です。