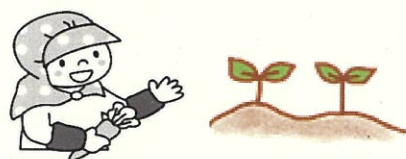


もいもいつうしん

★地場産物のよさを知ろう★

自分たちが住んでいる地域でとれた産物のことを「地場産物」といいます。そして、「自分たちが住んでいる地域でとれる産物を、その地域で食べる」とりくみのことを「地産地消」といいます。

生産している人が近くにいたので、顔が見え、話ができます。どのように生産・収穫されたのかが見えるので、安心できます。



どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることができます。



生産地から消費地までの距離が短いので、流通に使うエネルギーや経費を減らすことができます。

燃料もあまり使わないので、排気ガスなどで空気が汚れる事も少なくなるという環境保護の面でも期待されています。



ほかの地域や海外から運ぶよりも食品が早くわたしたちに届くので、新鮮でおいしいものを食べることができます。



今月の給食は地元の野菜をたくさん使いました。生鮮野菜の地場産物使用率は50%以上になります。地元でとれた新鮮な食材を食べられるのは、地域の生産者の支えがあるからです。今、食材の高騰が続いていますが、給食でたくさんの地元野菜を使うことができます。とても幸せなことです。これからも、生産者や作る人の思いを、みなさんにお伝えできればと思っています。



農業高校を訪問しました

新十津川町学校給食センターでは地産地消のとりくみとして、新十津川農業高等学校で生産されたお米や野菜を給食に使用しています。7月21日（木）5・6時間目にかけて、栄養教諭が訪問し、農業高校から納品されている野菜が給食センターでどのように調理されているか話をしたり、生徒のみなさんに農場を案内していただきました。

この日は、野菜班の活動時間に訪問させていただきました。「給食で子どもたちが苦手な野菜のメニューはありますか。」と質問がありました。苦手な野菜をどうやったらおいしく食べてもらえるか研究をされていて、栽培方法や食べる人の嗜好など、いろいろな角度から検証していくそうです。



農場を案内してくれました



ヤーコンが元気に育っていました



これから野菜の最盛期を迎えます
8月からも高校の野菜を使わせていただく予定です！

地場産物を活用したお弁当を試食させていただきました



お弁当の中身はまだ秘密ですが、どれもとてもおいしかったです！

食物専門部会では地場産物を活用したお弁当づくりを研究しているそうです。この日は、『新十津川産のお米や農産物、特産品を活用したオリジナル弁当』の試作品を食べさせていただきました。

3年生の相内 美希さん、山岡 樹奈さんから、お弁当に入っている各メニューの説明をしていただきました。

