

給食放送 【9/21(木)】

日根野中学校のみなさんこんにちは！

今から給食時間の放送を始めます。

おそろくみなさん給食を食べている最中だと思おうので、食べながらいので聞いてください。まずは、今日の給食の献立です。

今日の給食は、牛乳・ごはん・豚汁・ごはんなの甘露煮・切干大根とツナのとえ物・アップルコンポートです。

今日のさんまの甘露煮は、高圧処理をしているので骨ごと食べることができます。魚は骨があるから苦手という人も食べやすいと思いますので、ぜひ食べてみてください。

それでは、今日の放送では、「地産地消」についてお話しようと思います。

そもそも「地産地消」とは、その地域で生産された農林水産物をその地域で消費することで、主に食べ物に対して使われている言葉です。食べ物を作ったその土地で食べるので、運ぶ距離が短くてすみ、輸送時に出る排出ガスも少なくなると環境にいいです。また、地元でとれたものを旬の時期に食べると、新鮮で栄養価も高くおいしいと思います。

泉佐野市では、地産地消と食育の推進の一環として、泉佐野産の米と泉州産の野菜を給食で使用する取り組みをしており、その食材を使っている献立には、献立表にコックベア一のマークがついています。

9月の給食では、泉佐野産の米と泉州産の水なすを使用しています。それぞれ米は水曜日を除く月火水金、水なすは9/28(木)に使用を予定しています。

水なすは、他の品種に比べて独特な性質をもった品種です。その名の通り水分が多くて柔らかいですが、アクが少なく独特の甘みがあるため、給食では食中毒防止の観点から加熱調理をしています。

水なすが9/28(木)になんのおかずに使われているかどうか、みなさん献立表でチェックしてみてください。

ぜひ、食べるときや選ぶときに地産地消も意識してみてくださいと思います。よろしくお願ひします。

以上「地産地消」についてのお話でした。

それでは、今日の放送はここまでです！

給食時間の放送をしていたのは、中学校給食センター栄養教諭の でした。

ありがとうございました。