

給食センターだより

令和6年

11月号

☆ おうちの人といっしょによみましょう ☆

釜石市学校給食センター



給食センターでは、今年度、3か所の産直さんより釜石市産の農作物を納入していただいています。甲子町でおいしい「きゅうり」を栽培している生産者さんより、釜石市内の小中学生へメッセージをいただきましたので、ご紹介します。

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会になってほしいと思っています。

釜石市の地域の農林水産物マップ

釜石湾では、「釜石はまゆりサクラマス」の養殖がおこなわれています。11月20日の「まるごと釜石給食」に登場する予定です。貴重なお魚をみんなで味わいましょう☆



きゅうりの生産者
甲子町農家 菊池雄一さん

Q.今年栽培しているきゅうりはどのような出来栄ですか?
A.収穫量は、昨年とほとんど変わらず、例年並みくらいです。品質もいつもどおりで良い品質です。
Q.栽培していて大変なことは何ですか?
A.水やりが大変です。特に、苗を植えてから根付くまでが大変です。虫(テントウムシなど)が多くて、きゅうりが食べられてしまい、その分は出荷できないことがあります。農薬を使えば被害は少なくなりますが、農薬をあまり使わないものをみんなに食べさせたいと思って育てています。

(給食を食べているみなさんに一言お願いします)
おいしい野菜をたくさん食べてほしいと思います。子どもたち(特に小さいころ)に食べた味は大事だと思います。たとえ、小さいころに食べた時はおいしくなくて野菜をにがてになることがあるかもしれないけれど、にがてだと思っていた野菜が、今、食べたなら好きになるかもしれないですよ。
おいしい給食を食べて、野菜がおいしいことを知るきっかけになってほしいです。



これは、きゅうりが大きくなる前に咲く花です。(知っていたかな?)

☆11月の給食からおすすめな簡単レシピを紹介☆
釜石の魚を味わおう! 『釜石はまゆりサクラマスの塩こうじ焼き』

<p>【材料 大人4人分】</p> <ul style="list-style-type: none"> 釜石はまゆりサクラマス 4切 塩こうじ 大さじ3 	<p>【作り方】</p> <ol style="list-style-type: none"> 魚の切身(サクラマス)を調味料(塩こうじ)に漬ける。 グリルやフライパンなどで焼く。(焦げないように気を付けましょう) <p>※ 鮭やたらなど、他の魚でも代用できますので、お好みの魚で作ってみてください☆</p>
---	--

献立予定表に☆印がついている食材が釜石市産のものです。主に、じゃがいも、大根、白菜、ねぎ、きゅうり、トマト(すずこま)、りんご、米などを産直等を通して納めていただいています。