



地域で生産したものを地域で消費することを「地産地消」といいます。学校給食では、地産地消を意識し、献立を作成しています。今月の給食だよりでは、地産地消のよさを、SDGsの視点から考えてみましょう。

8 働きがいも 経済成長も 11 住み続けられるまちづくりを

地域に暮らす人たちの働く場所が増え、地域の経済が回ります。経済面が活発になり、住みやすいまちづくりが進みます。



14 海の豊かさを守ろう 15 陸の豊かさを守ろう

過度な農地開拓を減らすことで、環境を保護します。私たちの生活を豊かにしてくれる大切な自然を守っていきましょう。



地産地消を SDGsから考えよう

12 つくる責任 使う責任

「食品ロスを削減するため」に、食べる分だけ生産します。新鮮な食品は、おいしく、栄養価も高い状態で摂取することができます。



13 気候変動に 具体的な対策を

「フードマイレージ」(食材の輸送にかかる距離)が短くなり、二酸化炭素量が削減されます。そのため、温暖化による異常気象の予防が期待できます。



お茶の葉風味のフライドチキン

お茶を使った地産地消レシピです

【材料】4人分

- ・とりもも肉・・・1枚を4等分 (1切れ約60g)

衣	塩	小さじ1/4
	こしょう	少々
	酒	小さじ1
	小麦粉	大さじ2
	片栗粉	大さじ2
	抹茶粉	小さじ1
	水	小さじ4

- ・揚げ油・・・適量

【作り方】

- ① とりもも肉を4等分に切る。
- ② 衣の材料を全て混ぜる
- ③ ②に①に入れ、もみこみ、約30分程度漬け込む。
- ④ 170℃の油で5～6分を目安に揚げて、出来上がり。(中までしっかり火が通っていることを確認しましょう。)

平成30年度の高校生による和の給食コンテストの最優秀賞の一品です。お茶を使った給食のおかずとして、定着しました。



すくすく 元気

広見小学校 栄養教諭
食育だより R5 1号

新学期の給食が始まって1か月ほどたちました。食育だよりを通して、広見小のみなさんにいろいろな食に関する情報を紹介していきたいと思います。

広見小 給食時間の様子

1年生は、小学校での給食に慣れてきて、むずかしい汁物の盛り付けを上手にできたり、ジャムやパンの袋を上手に開けたり、学校給食を通して、いろいろなことに挑戦しています。

2・3・4・5・6年生は、体の成長に合わせて主食とおかずの量が増えました。野菜や牛乳が苦手な人も1口でも食べてみようかとチャレンジしています。個人差はありますが、自分の体にあった量をしっかり食べて元気に過ごしてほしいです。

みんなの骨や歯を作るために役立つ牛乳 しっかり飲んでいますか？

牛乳の味は牛乳をしぼりだす牛の体調や季節によって違います。
毎日飲んでいて、違いが分かるかな？

富士市の学校給食に出る牛乳は「子供たちに地元の新鮮な牛乳を飲んでほしい。」という思いをこめて、富士宮市の酪農家のみなさんが作っています。
苦手な人は1口からでもチャレンジしてもらえるといいな。

きゅうしょくしつまえ

給食室前にきゅうしょくポストがあります



きゅうしょくへの感想や質問、調理員さんや食べ物をお届けしてくれる人へ伝えたいことなどを書いて入れてね。まっています。

用務員さんがいろいろ工夫して作ってくれたポストです。
見に来てね。