



令和5年11月27日

学校給食なめりかわの日

～旬の地場産をたっぷり使った和食を味わおう～

児童・生徒が、滑川市内で作られた農産物等に興味をもち、豊かな自然の恵みと生産活動に感謝し、食べ物を大切に作る心を育てるなど、「地産地消」を教材とした食育の推進を図ることを目的に毎年11月を「なめりかわ食育推進月間」とし、そのうちの1日を「学校給食なめりかわの日」と定め、学校給食に滑川産の旬の食材を積極的に取り入れた献立を実施しています。

今年度は、11月24日（いい日本食の日）に合わせて、和食のよさを感じてもらおう献立をとり入れました。

ひじき炒め

滑川産の水煮大豆とヤーコンを、ひじきなどの食材と一緒に炒め、砂糖、しょうゆ、みりん で味付けしました。

みかん

市内の農家の方が、ひとつひとつ手作業で収穫されたみかんです。

魚のごまみそかけ

今が旬のふくらぎを揚げ、滑川産のみそを使ったごまだれをかけました。



はし文化は、和食を支えてきました。今日は、和紙で作った手作りの箸置きです。



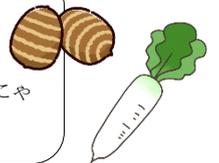
有機米ごはん

化学肥料や農薬を使用しないで栽培された滑川産のコシヒカリを使用しました。



けんちん汁

かつお節で出汁をとり、滑川産の大豆で作った木綿豆腐、たまねぎ、大根、にんじん、さといも、ねぎのほか、こんにゃくやごぼうなどが入った汁物です。



滑川中学校では、水野市長、有機米生産者の前佛明夫さんが、2年5組の生徒と一緒に給食を味わいました。

水野市長からは、地場産の食材がたくさん使われた和食のよさなどについて話されました。

前佛さんからは有機米について、使用できる肥料が国で定められていることや、農薬を使わないため、雑草が生えたときの草むしりが大変というお話をされました。

生徒からは、「作るのが大変な有機米を、食べることができてよかったです。いつものお米より食べやすかったです。」「これからも給食をおいしくいただきたいです。」と話していました。



和食の献立をおいしくいただきます。



有機米づくりで一番大切なのは、水の管理です。



有機米は環境にやさしいお米だと分かりました。

