

1月 食育だより

松山市教育委員会
松山市学校栄養士協議会

「楽しく食べてうまいぞなもし」 第3次 松山市食育推進計画スローガン

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。

学校給食は、明治22年に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で始まり、今年で135年が経ちます。松山市の学校給食では、地場産物や郷土料理などを取り入れ、食育の「生きた教材」として大きな役割を果たしています。



食育ピクトグラム⑨ 産地を応援しよう

地域でとれた農林水産物や被災地食品等を消費することで、食を支える農林水産業や地域経済の活性化、環境負荷の低減につなげましょう。



地産地消の推進

～ 産地を応援する第一歩は、「地産地消」から ～

地産地消とは、地域で生産されたものを地域で消費しようという取組です。地域経済の活性化はもちろんのこと、輸送距離が短くなるため二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境負荷の低減にもつながります。

◆とれたて感謝の日◆

松山市の学校給食では、積極的に地元の食材を取り入れています。年5回程度「とれたて感謝の日」として、松山市産の旬の食材を生かした献立を実施しています。

4月 松山ひじき



【磯煮】

7月 松山長なす



【麻婆なす】

◆愛媛県の郷土料理◆

郷土料理は、その地域ならではの産物を活かし、伝統的な調理方法で作られて広く伝承されている料理です。全国学校給食週間中にも、食材や調理方法を工夫した愛媛県の郷土料理が登場します。

【松山鮮】



【鯛めし】



郷土料理を食べることも地産地消につながります。



被災地食品等の利用

松山市では、平成24年11月から学校給食で使用する食材の放射性物質の自主測定を行い、測定結果を市のホームページで公表しています。

【測定結果の例】

No.	原産地	加工地	品目	結果(Bq/kg)		使用予定調理場名	使用予定日
				Cs-134	Cs-137		
××××	▲▲県	▲▲県	(魚介類) ○○○○	検出されず (<8.4)	検出されず (<8.5)	□□調理場	○月○日

正確な情報を得て、正しく食品を選ぶことで被災地の復興を応援することにつながります。

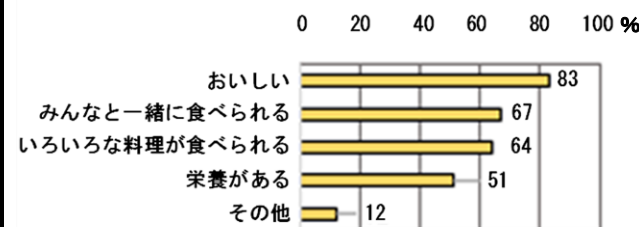
給食に関するアンケートを実施しました



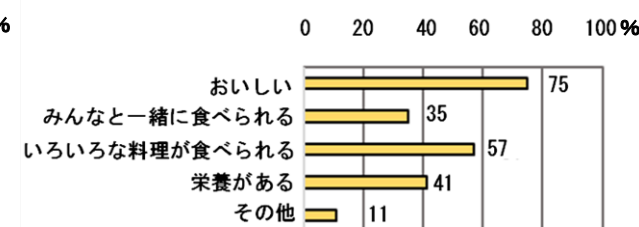
令和4年12月に松山市の児童生徒を対象に給食に関するアンケートを実施しました。

給食の時間が楽しい理由(複数回答可)では、小学生中学生共に『おいしい』が一番多い回答でした。次いで小学生は『みんなと一緒に食べられる』、中学生は『いろいろな料理が食べられる』でした。

給食の時間が楽しい理由(小学校)



給食の時間が楽しい理由(中学校)



食事をおいしいと感じて食べると、身体は栄養をより吸収しやすくなるといわれています。

学校給食では、クラスのみならずと食べることで給食の時間が楽しくなります。以前は、新型コロナウイルス対策として、給食の時間の会話を控えていましたが、現在は、マナーを守りながら会話をしながら食事を楽しむことができます。

松山市では、地場産物を活用すると共に日本各地の郷土料理や行事食などいろいろな料理を計画的に取り入れ、魅力ある給食になるようにしています。



今月のこんだて紹介

みそラーメン



【材料】(小学校中学年4人分量)

中華そば(ゆで)	140g
豚もも肉	50g
にんじん	40g
もやし	20g
(冷)コーン	30g
ねぎ	30g
(乾)きくらげ	2g
にんにく	1かけ
サラダ油	適量
みそ	大さじ2
赤みそ	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
うす口醤油	小さじ1
中華がらスープ	50mL
煮干しだし	500mL

【作り方】

- 豚もも肉は食べやすい大きさに切る。
- にんじん、水で戻したきくらげはせん切り、ねぎは小口切り、にんにくはみじん切りにする。コーンは解凍しておく。
- 熱した鍋に油を入れ、にんにく、みそ、赤みその順に入れて炒め、取り出しておく。
- 豚もも肉、ねぎ以外の野菜を炒め、火が通ったら、中華がらスープと煮干しだしを入れてひと煮立ちさせ、③を加える。
- ほぐした中華そばを入れ、塩、こしょう、うす口醤油を加えて最後にねぎを入れて仕上げる。

写真提供 マルトと まつやま・松山市まちづくり推進課
引用 『食育ピクトグラム』農林水産省

出典 『給食&食育イラスト素材集』全国学校給食協会
農林水産省 https://www.maff.go.jp/f/keikaku/syokubunka/k_ryouji/search_menu/area/chime.html