

9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

実りの秋を迎え、多くの農作物が収穫される季節になりました。

地元産の食材は、旬の一番おいしい時期に収穫されるので、鮮度がよく、栄養も豊富です。秋の味覚を取り入れた栄養満点の食事、夏の疲れをとりましょう。



学校給食における地場産物の活用



松山市では、市内の農家から直接購入して学校給食に使用するなど、地場産物の活用を推進しています。令和5年度に実施した地場産物活用状況調査（金額ベース）では、地場産物の使用は70.2%で、第4次松山市食育推進計画の目標値70%を0.2ポイント上回りました。

また、児童生徒が地域で採れる食材を身近に感じることができるよう、年5回程度「とれたて感謝の日」として、松山市産の食材を生かした献立を実施しています。

～松山市産の食材を生かしたとれたて感謝の日～



4月
春キャベツのポトフ
(春キャベツ)



5月
新玉ねぎのみそ汁
(新玉ねぎ)



7月
麻婆なす
(松山長なす)



2月
伊予柑
(伊予柑)

生産者から直接調理場に納品されている食材もあります

(例)【野菜】たまねぎ、こまつな、ねぎ、じゃがいも、きゅうり、ピーマン、ほうれんそう、だいこん、庄だいこん、にんじん、長ねぎ、キャベツ、ミニトマト

【果物】みかん、紅まどんな、はれひめ、甘平、ポンカン、せとか、デコポン、伊予柑



地場産物の活用を推進することで、子どもたちが地元食材の生産について理解し、生産者への感謝の気持ちを持つことができます。

12 つくる責任
つかう責任



SDGsにつながる食育 ～松山市の取組～

目標12 つくる責任 つかう責任

持続可能な生産消費形態を確保する。

環境に配慮した食器

学校給食で使用しているPEN樹脂製食器は、環境に配慮した材質で作られています。古くなった食器は回収され、製造会社で検品チェックされた後、細かく粉碎し、100%リサイクルのサステナブルトレイに生まれ変わります。



牛乳パックのリサイクル

学校で回収された牛乳パックは、古紙リサイクル会社で、選別・洗浄し、紙の部分とはっ水加工のナイロン部分に分けます。紙の原料になるものを四国中央市にある製紙工場へ送り、トイレトペーパーの原料として再生利用されます。



生ごみを堆肥に

学校給食の調理くずや残食は、燃やされずに堆肥として生まれ変わります。北条地区にある食品リサイクル工場、約6か月かけ発酵させて作ります。出来上がった堆肥は、松山市内で販売され、農家や学校農園などで野菜を育てるために使われています。



私たちが生活を営むためには、生産・消費という活動を避けて通ることはできません。しかし、今のペースで生産・消費活動を続けていけば、いずれ地球上の資源は尽きてしまいます。持続可能な資源の活用のために、身近な取組について知ることが大切です。

今月のこんだて紹介

【材料】(小学校中学年4人分量)

豆腐	80g
乾燥わかめ	2g
里芋	80g
たまねぎ	80g
にんじん	10g
ねぎ	30g
みそ	50g
煮干しだし	480mL

【作り方】

- ① 豆腐はさいのめ切り、里芋は乱切り、たまねぎとにんじんはせん切り、ねぎは小口切りにする。
- ② 乾燥わかめは水で戻しておく。
- ③ 鍋に煮干しだしを沸かし、①のねぎ以外の食材を火の通りにくいものから順に入れる。
- ④ 具材に火が通ったら、一度火を止めて、だし汁で溶いたみそを入れる。
- ⑤ 最後に水で戻したわかめとねぎを加えて、再度加熱し沸いてきたら火を止める。



写真提供 マルっと まつやま
引用 SDGsロゴ・アイコン 『国際連合広報センター』
出典 給食&食育イラスト素材集 『全国学校給食協会』