



お家の方といっしょに読みましょう！ 食育 だより

ごはん まあだ!?

令和4年度7号 朝倉郡学校給食会

秋は、たくさんの作物が実ります。新米やとれたての農産物を味わいましょう！ また、米や大豆は乾燥して、果物や筑前姫酢などは加工して、一年分を蓄える時期でもあります。自然の恵みに感謝し、食べ物を大切にしましょう！

11月

福岡県「食育・地産地消月間」



地産地消とは・・・地域で生産された農林水産物（地場産物）を地域で消費することです。

福岡県では、「いただきます！福岡の美味しい幸せ」をスローガンに、食育・地産地消県民運動が展開されています。



新鮮な旬の食材が食べられる



生産者の顔が見えて安心



食べ物を大切にする心が育つ



輸送距離が短くなり、環境にやさしい



地域経済の活性化につながる



筑前町や朝倉市の地場産物 いくつ知っているかな？



給食でも、地産地消を推進しています

7月
とうもろこし



9月
梨 ぶり



10月
あなご



11月
冬野菜・里いも・みかん・柿



加ダ 丸枝豆



HP:いただきます！福岡の美味しい幸せ



※ 筑前町の収穫祭「ど〜んとかかし祭り」は終わりましたが、県内では、地産地消に関わるイベントが行われています。機会があったら出かけてみましょう。

地産地消とSDGs

日本は、食料自給率が低く、食べ物の多くを海外からの輸入に頼っています。しかし、地産地消の高まりもあり、食糧自給率の向上をはじめ、生産者の保護と地域の活性化、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待されています。

このことは、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざす「持続可能な開発目標（SDGs）」の達成とも深い関係があります。

学校給食でも地産地消を推進し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えながら、生産者の方々に感謝し、食べ物を大切にする心を育てていきたいと考えています。



エフロンメモ

きょうは何を作ろうかな!?



大根の中華風サラダ

【材料】4人分

- サラダ用チキン・・・50g
- 大根・・・200g
- きゅうり・・・1/2本
- 塩・・・少々
- すりごま・・・大さじ1
- 酢・・・大さじ1
- 淡口しょうゆ・・・小さじ1
- 砂糖・・・小さじ1
- こしょう・・・少々
- ごま油・・・小さじ1

【作り方】

- ① 大根は千切りにして、塩少々をふる。きゅうりは半月切りにし、塩少々をふる。
- ② チキンは、細くほぐす。
- ③ 調味料は混ぜ合わせておく。
- ④ ボールに水気を絞った野菜と②、調味料、すりごまを入れて和える。

