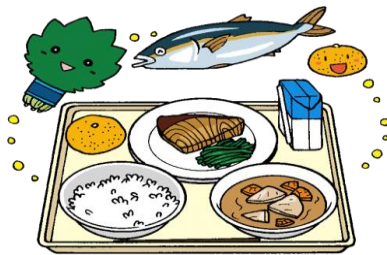


11月 食育の日だよ



ちいき さんぶつ
地域の産物

について知ろう

小田原市立
富士見小学校

みなさんは「地産地消」という言葉を知っていますか？

ち さん
地 産 = その地域でとれた畜農産物

ち しょう
地 消 = それをその地域で消費する（食べる）こと

地産地消をすすめると、私たちが住んでいる小田原市や神奈川県のうきょう ぶんかの農業や文化についてもよくわかるようになります。最近さいきんはスーパーなどでも産地さんちがわかりやすく表示ひょうじされていて、生産者せいさんしゃの写真しゃしんが飾かざってあるコーナーなどもあります。今の季節いま せいつに自分じぶんの住んでいる地域ちいきではどんな食しょくざい材ざいがとれているのかを知ることがができます。しゅんの食しょくざい材ざいは新鮮しんせんでおいしくて栄養えいようもいっぱいです。そして値段ねだんも安くやすてよいことばかりです。

じ ば さんぶつ 地場産物ぎやうしょくがおいしい給食に！

がっこうきゆうしょく
学校給食にも地域の生産者の方が丹精込めて作った様々な地場産物を積極的せっきよくてきにとりいれています。今月こんげつは小田原のかますやいさきなどから作った「じざかなはんぺん」や「かまぼこ」「さといも」「うめぼし」「はねぎ」など小田原でとれた食しょくざい材ざいも使っています。生産者の方々を身近に感じることで感謝かんしゃの気持ちをもって食事ができるとよいです。



「かまぼこ献立の日」11月15日



日本ではじめてかまぼこが掲載された書物がつくられたのが、1115年でした。これにちなんで11月15日をかまぼこの日にしたそうです。この日は七五三のお祝いの日でもあります。お祝いでは紅白のかまぼこが使われることが多いですね。

15日の前後は小田原市の全小中学校の給食にかまぼこが使われました。富士見小では、小田原で有名なみそをベースに、真材にかまぼこを加えた「小田原かまぼこみそラーメン」のメニューでした。弾力があって歯ごたえもよいかまぼこいりラーメンをみんなで味わいました。