



食育だより『小田原産のおいしい食べ物』



小田原市立 小学校



地産地消



地産地消とは、自分の住んでいる地域で生産された農作物や水産物を、その地域で消費する取り組みです。地元で作られる食べ物は新鮮なことで地域のよさを見直すことにもつながります。

～地産地消のよいところ～

①採れたてで新鮮な食べ物が食べられます。

運ぶ距離や時間が短く、採れたてのおいしい野菜や魚が手に入ります。

②季節の食べ物、「旬」のおいしいものが食べられます。

地元で採れるものは、その土地や季節に合った食べ物です。旬の食べ物が味わえます。

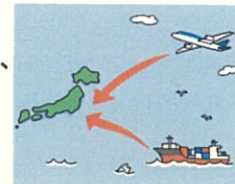
③採った人や作った人、作り方などがわかり、安心です。

農家や漁師の方などが身近なので、「顔が見える」「話ができる」ことにより、食べ物の情報がわかります。わかることで安心して食べられます。

また、地域の自然や農業・水産業、作っている方の努力を知ること、感謝の気持ちを持つことにもつながります。

④輸送距離が短くなり、二酸化炭素の排出も少なくなります。

産地から食卓までの距離（フードマイレージ）が長くなると、地球温暖化の原因となる二酸化炭素の排出量が多くなってしまいます。運ぶ距離が短く、環境によいことも、地産地消の長所です。



学校給食では・・・



小田原市で生産されたものを、できるだけ多く使用するようにしています。農作物では、里いも、みかん、小松菜やほうれん草、たまねぎなどを使っています。水産加工品では、かまぼこなどの練り製品や、給食用に地魚ハンバーグ、鰯やかますの干物、たこ天などを開発し、郷土の味を給食に活用しています。



くだもの



みかんやレモン、湘南ゴールドのゼリーやジュースを使っています。夏には冷凍みかんが給食に登場します。レモンは、果汁を絞って肉の味付けに。レモンじょうゆ焼きが人気です。

米・梅

米は主に神奈川県産のさとじまん、11～12月ごろから新米になり、1月はおだわらさん米です。梅干しはラーメンスープなどにも使います。



魚・水産加工品



相模湾を漁場に持つ小田原は、干物やかまぼこなどの練り製品が有名です。鰯やかますなどの地魚の干物は、給食用に塩分控えめで作ってもらっています。練り製品のかまぼこ、はんぺん、さつま揚げは、和食メニューで活躍しています。



野菜

休耕田で栽培された里いも。かながわブランドの小田原たまねぎ。低農薬の小松菜やほうれん草。葉ねぎは年間を通して小田原産が使えます。



小田原産の食べ物を知り、味わって食べましょう。

がっ こう きゅう しょく
学校給食
 ち さん ち しょう
地産地消マップ

