



食育だより『小田原の食べ物について知ろう!』



小田原市立 曽我 小学校

わたしが住んでいる小田原市は、山と海に囲まれた自然豊かな土地です。

その恵まれた自然や、比較的穏やかな気候をいかして、米やみかん、梅、

玉ねぎなどのたくさんの農産物が作られています。

また、漁業も盛んで、港には日々新鮮な魚が水あげされます。

そして、昔の人の知恵により、かまぼこを代表とする練り製品や干物、梅干

しなどに姿を変え、小田原の名産品となりました。

なぜ、小田原の食べ物が給食に出るの？

ち 地 さん 産 ち 地 しょう 消



地産地消とは、地域で生産された食べ物をその地域で消費することで、良いところが多くあります。

そのため、小田原の給食では地産地消を推進し、とれたての食べ物をたくさん使っています。

<地産地消の良いところ>

- ①とれたてで新鮮な食べ物が手に入る
- ②おいしくて栄養価の高い「旬」がわかる
- ③生産者がわかり、安心、安全
- ④輸送距離が短いので、環境にやさしい
- ⑤消費者も生産者も元気になり、地域の活性化につながる



1月の給食の「小田原献立」に使われる地産地消の食べ物たち

みかん、キウイなど

米(さどじまん)、
梅干し



かます、あじなど地魚や
かまぼこ、ちくわなど練り製品

里芋、大根、小松菜
ほうれん草、葉ねぎなど
旬の野菜

毎月の給食には、小田原産の旬の食べ物が出てきます。

小田原でつくられる食べ物を知り、味わって食べましょう。



小田原の今が旬の食べ物と名産品

 里芋	縄文時代中期ごろ、日本に渡来し、米が作られるよりも前の主食だったとも言われています。栽培には、水が欠かせないので、休耕田を利用した生産が盛んにされました。
 みかん	生産量は、県内で一番です。酸味と甘みのバランスがよく、味の濃いみかんです。12月～1月に収穫され、3月頃までおいしく食べられます。
 干物	干物は、魚を開き塩水につけて干して作ります。味の良さは、魚で決まるといわれる干物。あじやかますなど地魚で作られ、給食用には、特別に塩分を控えて作ってもらっています。
 練り製品	魚のすりみに塩を加えてよく練り、形をととのえ、蒸したり焼いたりしたものです。中でも歯ごたえが人気の小田原のかまぼこは、おせち料理に欠かせない食べ物です。