

# 11月食育だより

まるごと  
京丹後食育の日  
特集号♪

令和2年11月20日(金)  
京丹後市立 久美浜中学校  
(編集・作成：栄養教諭 土出 霞)

11月20日(金)は  
まるごと京丹後  
食育の日です!



## 今日の献立

- \*キスと堀川ごぼうの  
かき揚げ天丼 (特別栽培米)
- \*白菜のごま和え
- \*かぶのみそ汁
- \*梨 \*牛乳



11月20日は「まるごと京丹後 食育の日」です。今年度で11年目を迎える取組で、市内の小中学校で一斉に実施されます。

給食では日頃から久美浜町・京丹後市産の食材を活用しています。生産者の方々は「京丹後の子どもたちに、安心・安全でおいしいお米や野菜を届けたい!」という思いを持って日々作物を育てたり、学校へ届けたりしてくださっています。

では、ここで本日の給食で使用する食材を紹介します。この中で、久美浜町・京丹後市産の食材はどれでしょう? 「これは地元産だ!」と思う食材名をマルで囲んでみましょう。

## 今日の使用食材

特別栽培米	キス	さつまいも	堀川ごぼう	水菜	ちくわ
だいこん	はくさい	ほうれんそう	にんじん	いりごま	
かぶ	木綿豆腐	油揚げ	ぶなしめじ	葉ねぎ	梨 牛乳

本校の11月16日(月)～20日(金)における給食の地場産物活用率は「46.9%」でした。つまりみなさんが食べている給食の半分近くは地元産の食材ということになります。

全国平均値は「25.8%<sup>※1</sup>」、京都府の平均値は「20%以下<sup>※2</sup>」という結果なので、全国的に見ても本校が学校給食で地場産物を使用している割合はとても高いといえます。

(※1・2 いずれも文部科学省「平成25年度 学校給食における地場産物の活用状況調査」の値)

# 給食委員会メンバーから農家さんへ質問！



例年であれば給食時間に地元の農家さんをお招きして直接お話を伺うところですが、今年度は都合により学校にお越しいただくことができませんでした。そこで全校のみなさんを代表して給食委員会の1～3年生から「農家さんに聞きたいこと」を挙げてもらい、それらの質問をお聞きしてきました。答えていただいたのは、久美浜町・女布の「エチエ農産」さんです。（エチエ農産さんには、本日の給食で使用している「特別栽培米」「さつまいも」「水菜」「大根」「白菜」「にんじん」「かぶ」を提供していただいています。）

## 質問①

「特別栽培米」は普通のお米とどう違うのですか？



## エチエ農産さんより

普通のお米とは肥料が違います。農薬もあまり使えないので、田んぼの管理も大変です。春から夏にかけての大変暑い時期に手作業で草むしりをしています。虫がつきやすいので、普通のお米と比べて収量も少なくなります。手はかかりますが、食べた人は「おいしい。他の米と味が違う」と喜んでくれます。お米の味にほれ込んでくれ、お客様向けに提供してくれている飲食店さんもあります。

## 質問②

お米や野菜を作る喜びはどんなところにありますか？ご自身が育てたものが一番おいしいですか？（おすすめの食べ方は？）

## エチエ農産さんより

苦労して、良いお米や野菜ができたらとても嬉しいです。食べてくれた人の喜びの聲が励みになります。

秋冬は20品目以上の野菜を作っていて、基本的には自分のところでとれた野菜を食べています。カブなどはサラダで食べたら果物のように甘くておいしいし、少しのダシでポトフなどにするのもおいしいです。

## 質問③

中学生へのメッセージをお願いします。

## エチエ農産さんより

久美浜は農業に向けた気候の地域です。私のところでは代々農業に従事していて、なるべく農薬を使わないようこだわっています。中学生のみなさんには、できれば残食をせず、しっかりと食べてくれたら嬉しいです。



「まるごと京丹後 食育の日」の取組を通じて、みなさんに考えてほしいことがあります。それは「給食は多くの人に支えられている」ということです。

日頃「給食は食べることで当たり前」という思いになりがちですが、お米や野菜を苦労して作ってくれる農家さん、魚をとってくれる漁師さん、いろんな食材・調味料などを届けてくれる商店さん、給食をおいしく衛生的に作ってくれる調理員さん、みなさんのために給食費を納めてくださる保護者の方など…。多くの人の努力や苦労があって、はじめてみなさんは給食を食べることができます。

**給食に関わる多くの人や、食材そのものの「命」への感謝の気持ちを表すには、どんな食べ方をすることが望ましいでしょう？** 普段の自分の食べ方を振り返り、考える機会としましょう。

