

11月食育だより



まるごと
京丹後食育の日
特集号♪

令和5年11月17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17日(金)は まるごと京丹後 食育の日 です!



今日の献立

- * こだいまい 古代米寿司 (特別栽培米)
- * キスのお茶天ぷら
- * ごま和え
- * えのきのすまし汁
- * 牛乳 * 梨

都合により、梨は前日
16日(木)にデザート
として提供しました



11月17日は「まるごと京丹後 食育の日」です。今年度で14年目を迎える取組で、市内の全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主な食材を紹介します。この中で久美浜町または京丹後市産の食材はどれでしょう? これだ!と思う食材名をマルで囲んでみましょう。

今日の主な使用食材

とくべつさいばいまい
特別栽培米

こだいまい あかまい
古代米 (赤米)

油揚げ

にんじん

干しいたけ

かまぼこ

水菜

牛乳

キス

せんちゃ
煎茶の葉

白菜

こまつな

いりごま

豆腐

えのきたけ

大根

葉ねぎ

本校の11月13日(月)～17日(金)における給食の地場産物(久美浜町または京丹後市産食材)の使用割合は「36.8%」でした。つまりみなさんが食べている給食の食材のうち約3分の1は地元産の食材ということになります。

全国平均値は「26.0%^{*1}」、京都府の平均値は「15.5%^{*2}」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「令和元年度 学校給食における地場産物及び国産食材の使用割合(食材数ベース)」の値

給食委員会メンバーから越江さんへ質問!

今日は、日ごろから久美浜中学校の給食で食べる「特別栽培米」やその他の野菜などを一年を通じてお世話になっている久美浜町・女布にようの「株式会社エチエ農産」代表取締役の越江昭公えちえあきのりさんに給食時間に来ていただきます。先日、給食委員会の1～3年生から「越江さんに質問したいこと」を挙げ、答えていただきました。その内容を紹介します。越江さんには本日「特別栽培米」「にんじん」「白菜」を提供していただいています。



質問① 栽培されているお米の種類は何ですか? 「特別栽培米」は普通のお米とどう違いますか?

越江さん「お米の種類はコシヒカリです。特別栽培米は、化学肥料を5割・農薬を5割以上減らしたお米です。籾種もみだね(イネの種子のこと)は、60度のお湯に10分ほどつける“温湯消毒”をすることで、薬を使わずに病気を防ぐことができます。除草剤は1回しか使用せず、カメムシの消毒もなしで栽培します。」

24 + 7 = 31ヘクタール…これは東京ドーム6.5個分に相当します

質問② お米や野菜を育てている土地の面積はどのくらいですか? 何種類くらいの野菜を育てていますか? また、どんな機械を使っていますか?

越江さん「お米は24ヘクタール、畑は7ヘクタールの面積です。年間通じて約40品目の野菜を栽培しています。玉ねぎ・じゃがいも・人参・里芋・大根・ごぼう・キャベツ・カブ・聖護院大根・万願寺とうがらし・もものすけ(フルーツのようなカブ)・紅芯大根(芯の赤い大根)など…。お米づくりには、トラクター・田植え機・コンバイン・籾摺り機・色彩選別機(お米の不良品を選別する機械)などの機械、野菜づくりにはトラクター・野菜移植機(苗を植える機械)・管理機(畑を耕す小型の機械)芋堀り機・野菜洗浄機といった機械を使っています。」

質問③ 小学校や中学校にお米や野菜を年間で何日くらい提供されていますか? 野菜づくりで一番難しいことは何ですか?

越江さん「お米は毎月一回、納めさせていただいています。(※越江さんは久美浜町の全ての小中学校に、毎月特別栽培米を納品されています。) 野菜は、主に秋冬の野菜を年間70日くらい納品しています。野菜は1年に1回しか収穫できないので、天候次第で収穫量に大きく差が出てしまいます。なので、毎年1年生の気持ちで栽培しています。あとは、獣けものによる被害です。最近は電気柵などで囲わないとお米も野菜も被害にあいます。設置や管理にかなりの労力が必要になっています。」



「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「給食は食べることができて当たり前」という思いになりがちですが、お米や野菜を苦勞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勞があって、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。



本日の給食でお世話になった久美浜町・京丹後市産食材

- ★「特別栽培米」「にんじん」「白菜」…エチエ農産さん(久美浜町女布) ★「赤米」…「月の輪田」保存会さん(峰山町)
- ★「水菜」…丹後岩木ファームさん(丹後町) ★「煎茶」…京丹後製茶(株)さん(久美浜町) ★牛乳…平林乳業さん(久美浜町甲山)
- ★「小松菜」…ビオ・ラビッツさん(弥栄町) ★「大根」…梅田敏明さん(網野町) ★「キス」…さかな屋よしださん(丹後町)
- ★「葉ねぎ」…和田農園さん(久美浜町三谷) ★「梨」…いえき農園さん(久美浜町三分) ※梨は16日(木)に使用しました