

いただきます

令和6年11月19日(火)

京丹後市立 久美浜中学校

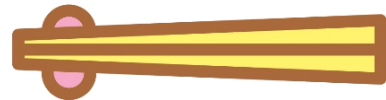
(編集・作成:栄養教諭 土出 霞)



11月19日(火)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)
- * いちがお牛のすき焼き風煮
- * ほうれんそうとキャベツのごま和え
- * 梨 (王秋) * 牛乳



11月19日は「まるごと京丹後 食育の日」です。今年度で15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 くらまい
古代米 (黒米)

油揚げ

にんじん

干しいたけ

水菜

牛肉

豆腐

糸こんにゃく

白菜

ごぼう

たまねぎ

葉ねぎ

ふ
麴

ほうれんそう

キャベツ

ごま

梨

本校の11月13日(水)～19日(火)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「39.1%」でした。つまりみなさんが食べている給食の食材の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。

久美浜町の農家・越江さんが来校されます！

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・女布の「株式会社エチエ農産」代表取締役の越江昭公さん（えちえあきのり）に給食時間に来ていただきます。先日、越江さんから今年のお米の出来栄や、給食にお米や野菜を提供する上での思いなどについて、土出が話を聞かせていただきました。



土出「越江さんには、日ごろからおいしい野菜や特別栽培米を給食に提供していただいています。今年の夏は大変暑かったですが、作物への影響はどうでしたか？」

越江さん「今年はカメムシの被害などがあり、ピーマンや万願寺とうがらしなどは出荷量が大幅に少なくなりました。去年はさといもの栽培がなかなかうまくいかなかったのですが、今年は水やりを多くすることで、よい出来栄になりました。ただ、水やりは通常の作業にさらにプラスして行う作業なので大変です。今、収穫の時期を迎えているにんじんも、8月の暑い時期に種まきをするので、水やりを一生懸命やっていました。お米はイノシシに田んぼを荒らされるなどして、例年より収穫量が減っています。電気柵などで対策をするのですが、なかなか効かず困っています。」

土出「大変な中、農家のみなさんは苦労して野菜を育ててくださっているんですね。私たちが食べる野菜やお米には、目には見えない苦労がつまっているんだと感じます。エチエ農産さんでは、広大な土地でお米や野菜を作っていますよね。どのくらいの面積の土地を、何人の従業員の方で作業されていますか？」

越江さん「お米は26ヘクタール、畑は7ヘクタールの面積です。（※26+7=33ヘクタール。これは東京ドーム約7個分）田んぼは女布だけでなく、葛野、二俣、郷などいろんな地区にあります。従業員は9名です。」

土出「それだけの広さの土地を9名の方で管理されていることに驚きました。越江さんは中学校だけでなく、小学校やこども園などにもお米、野菜を提供されていますね。久美浜のこどもたちはみんな越江さんのお米や野菜を食べて大きくなっているんだと思います、すごいことだなと感じます。」

越江さん「久美浜保育所・かぶと山こども園・こうりゅう虹こども園のいずれにも特別栽培米を納品していますね。小学校・中学校にも納めています。こどもたちがお米や野菜をおいしく食べてくれたら嬉しいです。今はスーパーに行けば一年中同じ野菜があるので、大人もこどもも“旬”がわかりにくいと感じます。その時期にとれる旬の野菜が一番おいしいので、四季それぞれの気候の違いを感じながら、また、地元でとれる食材のよさを感じながら食べてほしいですね。」

「まると京丹後 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、お米や野菜を苦労して作ってくれる農家さん、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。



本日の給食でお世話になる久美浜町・京丹後市産食材

- ★「特別栽培米」「にんじん」「白菜」「ごぼう」…エチエ農産さん（久美浜町女布）
- ★「黒米」…「月の輪田」保存会さん（峰山町）
- ★「水菜」…岩木ファームさん（丹後町）
- ★「ほうれんそう」「キャベツ」…丹後王国さん（弥栄町）
- ★「牛肉」…いちがお畜産さん（丹後町）
- ★牛乳…平林乳業さん（久美浜町甲山）
- ★「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）