

11月18日は 「まるごと京丹後食育の日」です

11月18日は「まるごと京丹後食育の日」です。今年度で16年目の取組です。

京丹後市の農家の方が栽培された特別栽培米、さまざまな野菜、京都の海でとれた魚、そして丹後のおいしい牛乳を取り入れた献立を市内小中学校で実施します。

地元の生産者の方のこだわりや苦労に感謝するとともに、豊かな食材に恵まれた京丹後市のよさを再認識する機会にし、味わって食べましょう。

【18日の献立】

- * 里芋ごはん（特別栽培米）
- * キスの天ぷら
- * 小松菜とキャベツのごま和え
- * 豚汁
- * 新興梨 * 牛乳

地元でとれた特別栽培米、里芋、小松菜、キャベツ、にんじん、大根、さつまいも、葉ねぎ、新興梨、京都の海でとれたニギスを使います。
そして、いつも飲んでいる平林乳業の牛乳です。

生産者さんからのメッセージ

小中学生のみなさん、こんにちは。

この『まるごと京丹後食育の日』は、今回で16年目を迎えます。まだみんなが生まれる前のころは地元の野菜や魚が今ほど給食に使われていませんでした。（約20%）

自然ゆたかな京丹後市はおいしいお米や野菜、果物、魚など食材の宝庫です。私たち農家はもっと自分たちの育てたおいしい野菜をみんなにたくさん食べてもらいたいと願い、この取り組みを始めたのです。多くの方の協力があって、だんだんと京丹後産の野菜や魚が使われるようになってきました。いまでは地元の旬の野菜やお米や魚がたくさん使った給食が多い月で80%となっています。日本中でもトップレベルなのです。このことはみんなの誇りでもあると思います。

きょうもあしたも地元産の給食を楽しんで食べてくださいね。そして美味しかったとか感想を聞かせてくれたらうれしいです。

梅本 修さん（ビオ・ラビッツ）



～食材をお世話になった方の紹介～



特別栽培米・・・梅田佳泰、エチエ農産
小町の里生産組合



里芋・・・高田博史、上羽栄一



小松菜・・・ビオ・ラビッツ、中川秀雄

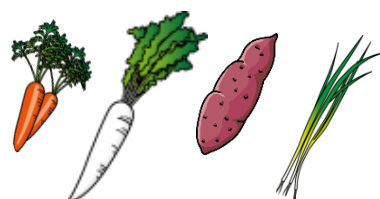


キャベツ・・・ビオ・ラビッツ、

丹後王国ブルワリー

京丹後森本アグリ

にんじん・・・ビオ・ラビッツ



大根・・・ビオ・ラビッツ

さつまいも・・・ビオ・ラビッツ

葉ねぎ・・・丹後王国ブルワリー

新興梨・・・安井松弘

牛乳・・・平林乳業

※ 峰山中学校は、の付いた方に食材をお世話になります。

