



地元のおいしさ、 知ってますか？

以前は低かった北海道米の食率ですが、関係者のみなさんの努力のおかげで「北海道米はおいしい」と、全国でも高い評価を得るようになりました。同じ土地で育ったものを食べると、それだけ輸送距離も短くなり、環境への配慮にもつながります。なんととっても新鮮でおいしい！身近に田園や前浜がある幸せをぜひ噛みしめましょう。

事例⑤

厚真町の学校給食(胆振管内厚真町)

地元のおいしさがならぶ 「あつまの日」が楽しみだね！

厚真町学校給食センターでは、平成12年の完成以来、できる限り地元の食材を使うことを基本にしています。現在、通年で使っている食材は、「あつま米(ななつぼし)」「じゃがいも」「しいたけ」「あつまどり」、そして農協女性部の手造り「おふくろ味噌(厚真産大豆使用)」。さらに、7月から11月には月1回「あつまの日」を設け、牛乳と調味料以外、すべて厚真産の食材で献立が作られます。その日の栄養指導では、食材や給食がどのように作られているのかを学び、熱心に耳を傾ける子どもたちの中に、食への感謝の気持ちなどが育まれているようです。

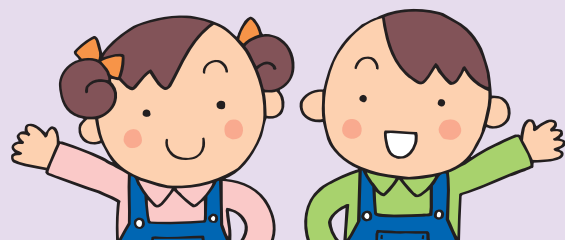


事例⑥

稚内市の学校給食(宗谷管内稚内市)

栄養バランスを考えて選ぶ バイキング式給食。

稚内市学校給食センターでは、給食を通じて「地産地消」への理解を深めようという取組をはじめています。稚内市は水産物や畜産物が主要産業なので、地元の野菜は少ないのですが、魚の加工品を活用する工夫をしています。生徒たちに人気なのは、ヒメホッケのスティックやオオナゴのかまぼこなど。ダシには地元の昆布を使っています。もう一つの特徴は、バイキング形式の給食です。給食の前にその日の食材を説明し、実際に自分で栄養を考えながら選ぶことで、食への関心を高めています。これからも、できる限り工夫をしながら地元の食材を増やしていくそうです。



おいしそうだね！地産地消の給食