

給食で食べる

地場産物

地元で採れたものを地元で消費する「地産地消」
学校給食で使われている吉川産の食材はこんなにあります！



地産地消とは

地域で作られ収穫された食材を、その地域で消費することを「地産地消」といいます。

学校給食では、市内で採れた新鮮な食材を積極的に使用しています。

地産地消のメリット

地域で採れた食材を使うと、運ぶ距離や時間が短いため、より新鮮なものが手に入り、トラックの排気ガスなどによる環境への負担も少なくなります。

また、生産者の顔が見えるため、安心して食べられます。

食材を通じて伝えたいこと

学校給食の米、小松菜、鶏卵は、年間を通じて吉川産のものを使っています。

子どもたちには市内で収穫された食材を食べてもらうことで、食材や地域に親しみを感じ、郷土を愛する心を育んでもらいたいです。

今後も、地元の食材を積極的に取り入れていきます。



小松菜

露地やハウスで一年中栽培されていますが、冬に旬を迎えます。寒さに強く、霜にあたると甘みが増しておいしくなります。

「こんなメニューで使われています」

蒸しパン、スープ、オイスターソース炒めなど



きゅうり

成分のほとんどが水分なので、時間が経つと味も食感も極端に落ちます。表面のいぼが痛そうなほどがついているものが新鮮ですが、いぼの無い品種も出てきています。

「こんなメニューで使われています」

「このきゅうり、サラダなど」

大根

春から夏にかけては、やや辛みが強く、秋から冬には甘みが増してきます。ひげ根が少なく、張り艶があり、ずっしりと重みのあるものを選びましょう。

「こんなメニューで使われています」

大根カレー、マーボー大根、みそ汁、煮物など

