

食育だより

11月号

令和5年11月13日

大村市学校給食センター



給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉をご存じですか？ 地域で生産された農林畜水産物（地場産物）を地域で消費する取り組みのことです。学校給食では大村市や長崎県産の地場産物を積極的に活用しています。地場産物を積極的に活用することは、新鮮で安全な食材が手に入るだけでなく、環境にもやさしく、地域の活性化にもつながります。また、児童生徒の郷土への関心を深め、生産に関わる人々や食への感謝の気持ちをはぐくむ機会につながります。家庭でも地元の食材を意識して取り入れてみませんか？

地場産物使用推進週間 11月13日(月)～19日(日)

地場産物使用推進週間中は、より多くの地場産物を使った料理を提供します。
なお、お米ときゅうりは1年間をとおして、大村産を使用しています。



新鮮な旬の食材が
食べられる



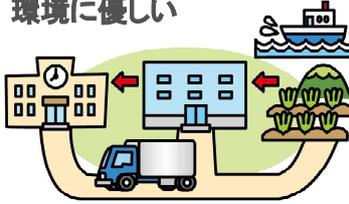
生産者の顔が見えるので
安心感がある



食べ物を大切にする
心が育つ



輸送距離が短くなり、
環境に優しい



地域経済の活性化に
つながる



材料（4人分）

トマト	120g
キャベツ	60g
きゅうり	60g
オリーブオイル	6g
砂糖	6g
酢	1.2g
塩	1.2g
こしょう	少々

*中学校給食センターでは、トマトだけでサラダを作ります。
トマトがたくさん食べられるおいしいサラダです。

トマトサラダ

<作り方>

- ① トマトはよく洗い1.5cmの角に切る。
- ② キャベツは4mmスライス、きゅうりは輪切りに切る。
(給食センターでは野菜は茹でて使います。)
- ③ 調味料を全て合わせてドレッシングを作る。
- ④ 野菜とドレッシングを混ぜて完成。



9月に給食訪問した学校の児童に、作り方を教えてください！とリクエストが届きましたので紹介します。

給食では、トマトが旬の時期に登場するメニューです。
100キログラムほどのトマトを使います。
大村産のトマトは12月から収穫が始まりますので、活用してみたいかがでしょうか。