

「地場産物たっぷりの給食を味わう」

黒田五寸にんじん・鱈

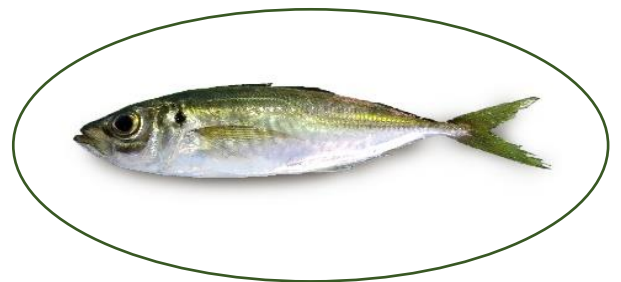
12月11日(水)

今日の給食

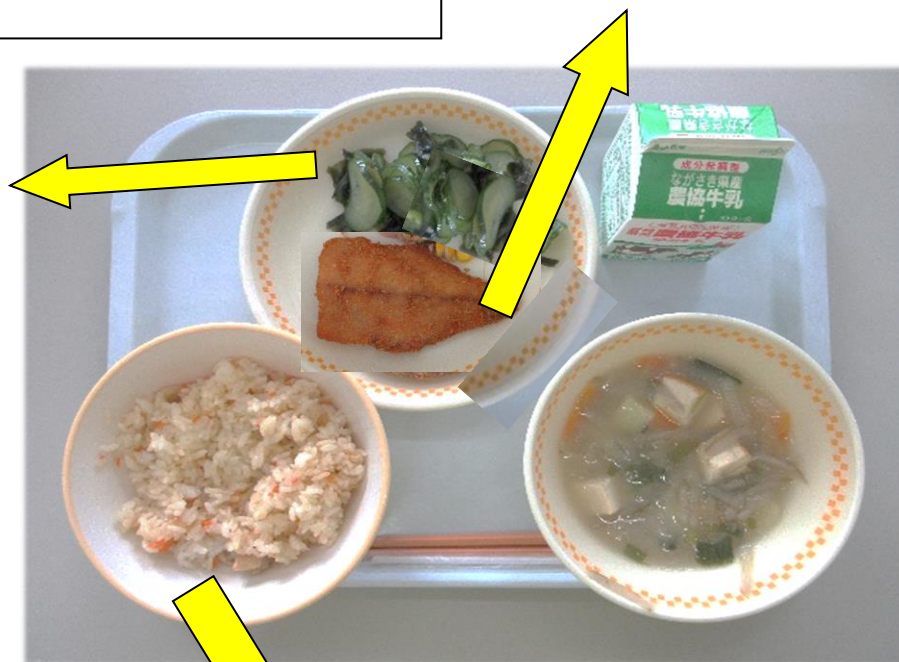
にんじんごはん(黒田五寸にんじん) 牛乳 具だくさんみそ汁
 鱈フライ(長崎県産鱈) きゅうりとわかめの酢の物

あじ(鱈)の2022年水揚量日本一は、長崎県の松浦漁港でした。長崎県の漁港が上位に多数ランクインしています。特に松浦漁港と長崎漁港は、全国の漁港の中で1位と2位を占めており、長崎県がアジの主要産地であることが分かります。

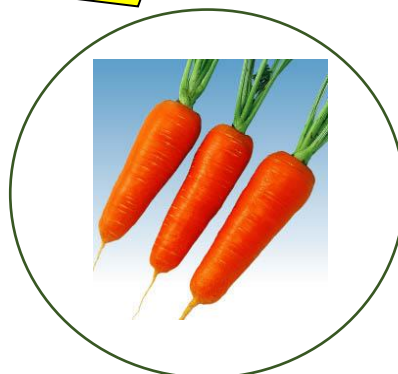
長崎県産の鱈を、大村市にある工場で鱈フライに加工しています。



「きゅうり」は、大村産です。
 「わかめ」は、長崎県産です。
 地域の産物をいただくことは、「エシカル消費」につながります。(エシカル消費については家庭科の教科書P207に詳細が載っています。)



大村市中学校給食センター



1年に1回、給食で登場する「黒田五寸にんじん」です。今年もおいしいにんじんご飯を給食センターで作りました。

「黒田五寸にんじん」は、大村市の特産品です。「黒田五寸にんじん原種育成会」の方たちが、この種を大切に守り、育てていらっしゃいます。後継者がなかなかいないのが悩みであるとのこと。