

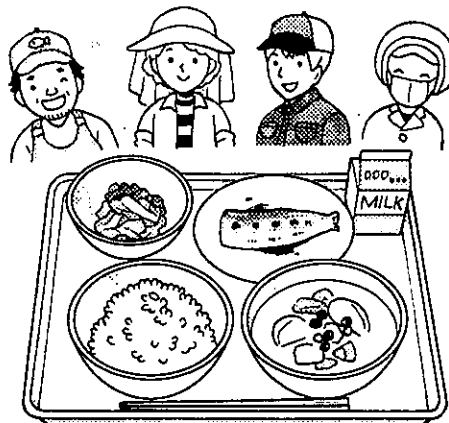
給食だより 11月

11月23日は、勤労感謝の日です。この日は、「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日とされています。感謝の気持ちを持って食事をしましょう。

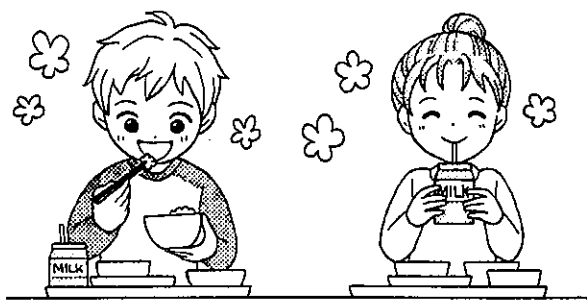
給食は多くの人に支えられています

給食がわたしたちのところに届くまでに、多くのかかわっています。魚をとったり、牛や豚などを育てたり、米や野菜をつくったりする人、食べ物を運んだり売ったりする人、給食の献立を考える人、献立をもとに給食をつくる人などです。

これらの人たちの苦労や努力に支えられて、わたしたちは、給食を食べることができます。



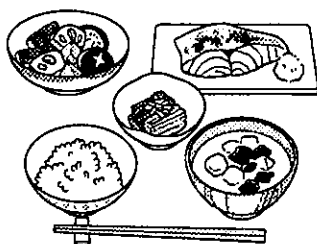
感謝の気持ちを込めて残さず食べよう



食事は、食にかかわる人たちだけではなく、自然の恩恵のうえに成り立っています。食べ切れずに残すと、そのまま捨てられて、食べ物や労力が無駄になってしまいます。食べ切れる量を盛りつけてもらい、残さず食べるようにしましょう。

ユネスコ無形文化遺産 和食；日本人の伝統的な食文化 登録から10年

2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年で10年です。和食は、多様で新鮮な食材を使い、一汁三菜を基本として栄養バランスがよく、食事の場における「自然の美しさ」の表現や年中行事・人生儀礼との密接な結びつきがあります。11月24日の「和食の日」には、和食のよさについて考えてみませんか。



「地産地消」千葉県では「千産千消」!

「地産地消」という言葉を知っていますか? 地産地消とは「地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする」取組です。消費者と生産者が「顔の見える関係」になって互いの距離が縮まり、地球環境にも優しいことが注目されています。

(千葉県では地産地消の「地」を千葉県の「千」にかけて「千産千消」とよんでいます。)

消費者と生産者の距離を近づけるには?

みなさんは、自分が住んでいる地域で、どのような食材が作られているか知っていますか? 地形や気候によって、それぞれの場所で米や野菜、果物、肉や魚介類など、地域に合ったものが作られ、収穫されます。

現在はスーパーマーケットに行くと、きれいに包装され、すぐに調理できる状態の食材を買うことができます。しかし、それでは消費者と生産者の距離は近いとは言いがたい面があります。食材が店に並べられる前を考えてみましょう。たとえば野菜だったら、それらを栽培、収穫し、梱包して市場に運び、せりにかけ、スーパーマーケットなどお店に並ぶといった流れが想像できるでしょう。しかし、店頭に並んだ商品を見ただけでは、その野菜を作った人がどんな方なのかはわかりません。

みなさんは生産者による直売所、近年よく見られるようになったスーパーマーケットの地産地消コーナーをのぞいてみたことはありますか? 中にはラベルに生産者の名前が表示されているものもあります。そうした食材を選んで購入することも地産地消の一環となります。また地場産物を使った学校給食も地産地消の取り組みの一つです。栄養教諭などが生産者と学校との間に入ってコーディネートしているのです。



地産地消には、どういう良い点があるの?

地産地消の良い点は消費者、生産者の双方の側から考えられます。まず消費者側からは「新鮮なものが手に入る」「地域の食文化が学べる」などがあります。生産者側からは、お互いに顔が見える関係になることで、たとえば見た目が悪いふぞろいな野菜など、見ず知らずの人に売するための「商品」としてははじかれてしまうものでも、きちんと中身を評価して、またそのように育った事情をわかったうえで買ってもらうことができます。

また地域内でお金が回ることによって地域経済の貢献にもつながっていきます。