

10月こんだてのおしらせは
こちらからご覧いただけます。



二戸市学校給食センター
給食だより

◆～毎月19日(食育の日)から1週間は、「二戸食週間」、
毎月25日は「二戸食の日」です～



おいしい二戸食 いただきます!!



第2回 ～ といにく 編 ～



『おいしい二戸食いただきます!!』は、給食に登場する二戸市のおいしい地場産物と、その生産者の方を紹介するコーナーです。今回は、「岩手とり肉の日」にちなみ、鶏肉を加工、納品して下さる山長ミート 代表取締役社長 槻木光夫さん取材しました。



鶏肉のカットの様子

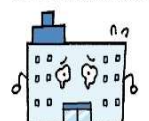
温度管理がされた工場では、熟練した手作業で鶏肉が切り分けられていました。

給食で大人気の「鶏のから揚げ」、「鶏しそチーズフライ」。山長ミートさんが加工しています。中でも「鶏しそチーズフライ」は二戸市の学校給食だけに提供されているそうです。二戸の子ども達においしい鶏肉を味わってほしいという思いが

日本の1年間の食品ロス 472万トン

令和4年度の食品ロスは、1年間で約472万トンでした。食品メーカーや飲食店などからの事業系、一般家庭からの家庭系、どちらも236万トン発生しています。「食品ロス」とは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品です。日本は、多くの食べ物を輸入していますが、その一方で大量の食べ物を捨てているといえます。

食品メーカー
などの食品ロス



家庭の
食品ロス



世界の食料援助量よりも多い!

世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量は、2022年、約480万トンでした。

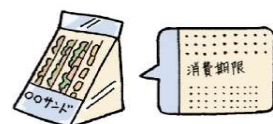


消費期限

と 賞味期限

消費期限

品質の劣化が早い食品に表示される「安全に食べられる期限」。期限をすぎた場合は、食べない方がよいでしょう。



賞味期限

品質の劣化が比較的遅い食品に表示される「おいしく食べられる期限」。期限をすぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。



世界の合言葉

MOTTAINAI



ノーベル平和賞を受賞した、ケニアの環境保護活動家ワンガリ・マータイさんは、日本語の「もったいない」という言葉に感銘を受け、持続可能な社会を目指すMOTTAINAIキャンペーンを世界で展開しました。MOTTAINAIは世界に広がっています。



こんだて内容変更のご報告

9月13日の「高野豆腐のみそ汁」は、都合により「れんこんともやしのみそ汁」へと変更となりました。

Q 山長ミートさんが鶏肉加工をはじめた年、給食への提供はいつ頃からはじめられたか教えてください。

設立は昭和52年4月で、給食へ納入を始めたのは昭和54年4月からになります。

Q 鶏肉は、一日にどのくらいの量を加工されていますか?

加工、製造量は、一日5,000食程度になります。鶏肉は大きく分けて、小間切り、グラム指定のそぎ切り、から揚げ用の3種類に切り分けます。

Q 衛生面で心がけていることを教えてください。

基本に忠実な作業を心がけています。冷蔵庫の温度、作業場の温度、製造された製品の保管状態など、温度管理に配慮しています。

Q 鶏肉の加工、製造をされている時の喜び、ご苦労や大変なことを教えてください。

子ども達に「おいしい」といってもらえるような商品を作ることが楽しみです。

苦労や大変なことはないのですが、加工では、生の状態より製品の重さが減るので、その分を考えてカットすることに気を配っています。

給食を食べている子ども達へ、メッセージをお願いします。

今以上にいい商品を作りたいと思っています。ぜひ食べた感想を教えてください。それによって、今まで以上のものを作ることができると思っています。よろしくお願いします!