

9月 二戸食だより



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～



2学期が始まり約2週間たちました。夏の疲れが出てくる頃ですので、食事をしっかりとって夜は早めに寝るようにしましょう。
さて、秋は実りの季節。お米をはじめ、さまざまな作物が収穫の時期を迎えます。9月24日は農作物をお供えし、収穫を祝う「お月見」があります。収穫に感謝し、食べ物の旬を味わっていただきたいですね。



給食で使われている 二戸の地場産物を知ろう！



二戸では米や雑穀、肉や野菜など様々な種類の農畜作物が生産されています。二戸市学校給食センターでは、地元の食材を地元で消費しようという「地産地消」の取り組みが行われています。生産者のみなさんにご協力をいただき、年間を通してお米や雑穀、肉類や旬の野菜、果物など約25種類ほどの地場産物が使われています。

地産地消のいいところ

- * 生産者の名前や顔がわかる（知ることができる）ため安心
- * 収穫してから調理までの時間や距離が短いため新鮮でおいしい
- * 地域の産業を知る機会となり、地域を誇りに思う気持ちや関心が育ちやすい …等

～二戸市の主な地場産品です～



雑 穀

給食では、いなきび、もちひえ、あわなどを使用しています。古くから雑穀栽培が盛んです。普段の食事で不足しがちなミネラルや食物繊維などを含んでいます。



短 角 牛

二戸地方の高原は短角牛の一大産地です。給食では、短角牛のピピンバやハンバーグ、カレーなどのメニューに登場しています。



さくらんぼ

さくらんぼは少量ながらも岩手県内随一の品質を誇り、近年は「佐藤錦」をはじめ、より高級なブランド商品として出荷されています。6月の給食でも、二戸の旬のさくらんぼを提供しました。



きゅうり

岩手県内でもトップクラスの生産量を誇り、二戸地方の主力農産物となっています。生産者も増え栽培面積も拡大しています。給食ではとれたて鮮度抜群のきゅうりを使用しています。



ブルーベリー

ブルーベリーの最大粒品種・チャンドラーを生産し、直径24mm以上の大玉を「カシオペアブルー」のブランド名で出荷しています。旬のブルーベリーを冷凍したものを8月の給食で使用しました。

☆まだまだあります☆二戸の逸品☆

とりにく



りんご



あゆ



献立表では、毎月使用する地場産品を紹介していますので、確認してみてくださいね。旬の地場産品を食卓でも味わってくださいね。



～お知らせ～ 平成30年8月20日(月)に提供した調理済み給食の放射能濃度を測定した結果、不検出となり安全が確認されました。また、過去の検査結果につきましても、二戸市ホームページに掲載されておりますので、ご覧ください。