



いただきスマイル

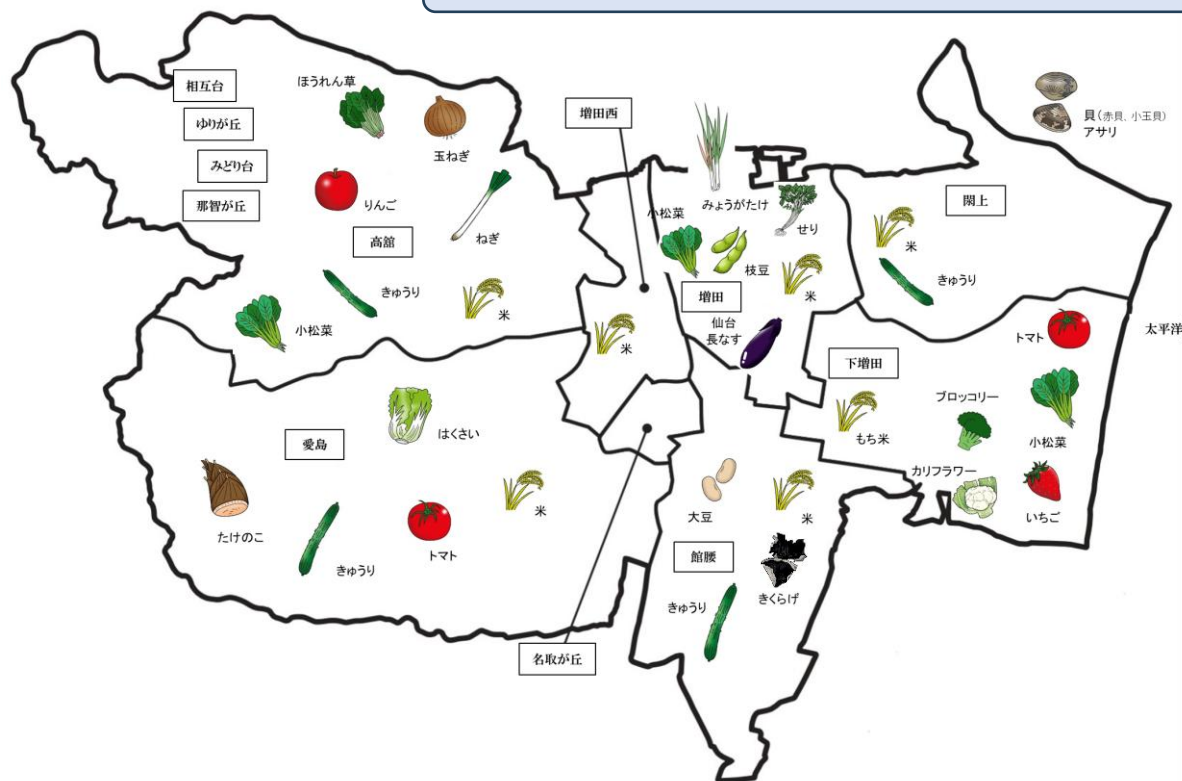
名取市学校給食センター
「いただきスマイルかん」
令和8年 11月発行
給食だより

「地場産品」「地産地消」ってなんだろう？

～11月はすすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間です～

みなさんは、「地場産品」や「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？「地場産品」は自分の住んでいる地域で生産された食材のことをいい、「地産地消」は、「地場産品」を自分の住む地域で消費することをいいます。地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、運ぶエネルギーを最小限に抑えることができるため、環境への負担も減らすことができます。

名取の地場産品マップ(農作物・海産物)



宮城県では、学校給食における地域食材の利用をはかるため、毎年11月を「すすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間」と定めています。

いただきスマイルかんでも、普段から名取市や宮城県内で生産された食材を積極的に使用していますが、今月は特に多くの地場産品を給食に取り入れています。名取産の食材は予定献立表に太字で記載していますので、チェックしてみてくださいね。

11月の給食で使用する予定の主な地場産品

名取産

- ★米(ごはん) ★笹かまぼこ(磯辺揚げ) ★さつまいも(コロッケ)
- ★小松菜(おひたし、ごま和え、サラダ など) ★チンゲン菜(春雨スープ など)
- ★きゅうり(こんにゃくサラダ など) ★さつま揚げ(ひじきの炒り煮 など)
- ★油揚げ(みそ汁 など) ★きくらげ(昆布いりち、春雨のサラダ など)

宮城県産

- ★こんにゃく(切干大根の炒り煮 など) ★豆腐(みそ汁 など) ★たまご
- ★豚肉 ★かつお ★ツナ水煮 ★大豆 ★枝豆 ★牛乳

実りの秋 食べ物を大切にいただきます

校庭の木々が色づき、日に日に秋が深まってきたことを感じます。昔から日本人にとって重要な穀物であるお米をはじめ、大豆やそば、里いもなど、さまざまな作物が収穫時期を迎えています。各地で収穫を祝うお祭りが開催され、11月23日には「新嘗祭」という伝統的な宮中行事が行われます。この日は「勤労感謝の日」として国民の祝日になっていますが、食べることは、たくさんの人の勤労に支えられていることを忘れずに、日々の食事を大切にいただきます。



食事を支える人たち



生産者の人



食品の加工や販売に関わる人



料理を作る人



もとは生きていた
食べ物の命

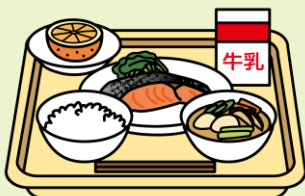
食べ物を運ぶ人



日本人の伝統的な食文化 和食 に親しもう

給食から学ぶ 和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を
組み合わせた、栄養バ
ランスのよい食事



「いただきます」「ごち
そうさま」のあいさつから
生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、
地域や日本に伝わる
食文化



「和食」に欠かせないもの



ご飯として食べるほか、団子や餅にしたり、発酵させて調味料にしたりと、形を変えて用いられます。



昆布やかつお節、煮干し、ほししいたけなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味の基本です。「うま味」は日本人が発見した日本独自の味覚で、海外でも「UMAMI」と呼ばれます。



微生物の力を利用して、独特な風味やうま味を作り出した発酵調味料の数々も、和食には欠かせません。