

みどり 1月

八本松学校給食センター

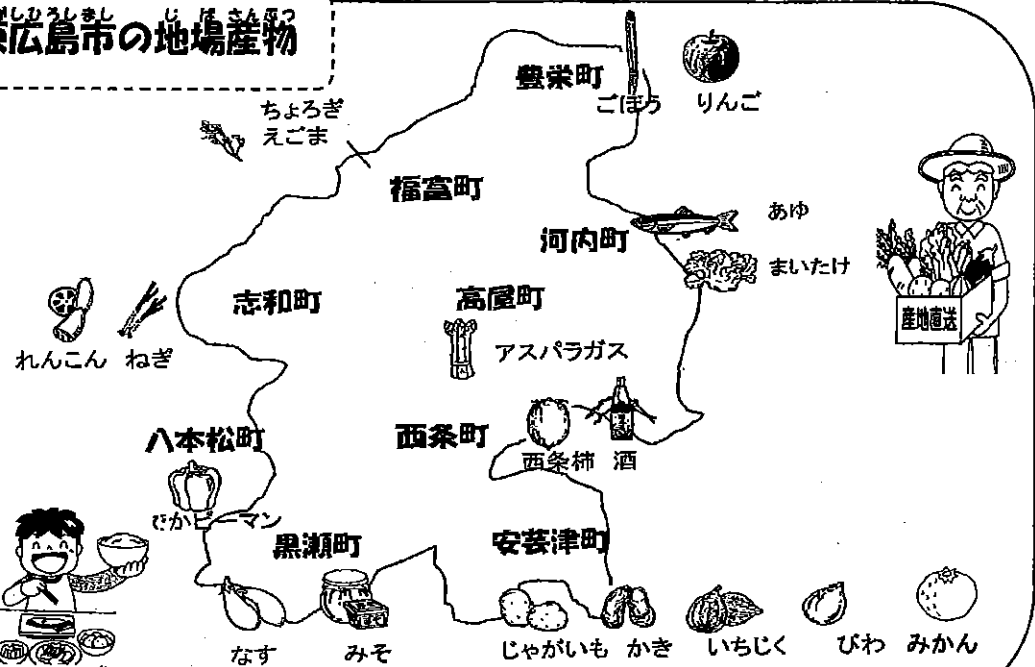
ちさんちしょう 「地産地消」って何…?



『地産地消』とは、**地域生産・地域消費**の略語で、

その**地域**で生産されたものを、その**地域**で消費するという意味です。
東広島市の**学校給食センター**では、給食に**地域の地場産物**を活用する取り組みをすすめています。地元でとれた**食材**を使うことは、**輸送に時間がかからず**、**生産状況が確かめやすい**ため、**新鮮でおいしく安全**です。

東広島市の地場産物



給食で食べているごはんは、東広島市内で作られたお米なんだよ。

★毎月19日は「食育の日」です。食について考える日にしましょう。

原小学校の大根「届きました!」「届きました!」

12月14日に、「原小学校の4年生」が、自分たちで育てた大根を給食センターへ届けてくれました。4年生のみなさんは、総合的な学習の時間で「おいしい野菜をつくること」を目標に学習したそうです。有機肥料を活用した土作りにこだわり、1本2kg以上の大根も収穫できたそうです。

届けてくれた40kgの大根は15日の

「レモンあえ」に使わせてもらいました。



新鮮な大根をありがとう。
葉っぱも使わせてもらいます!

みんなにたべてもらえたら
うれしいです!



調理員も、

「せっかくいただいた大根だから、

歯ごたえを残すように、気を配ろう!」と調理しました。

八本松小学校6年2組の児童より

レモンあえの食感が良く、大根がシャキシャキしていて、とても新鮮でした。「めちゃおいしい」と、完食でした!



「地産の大根」とともにそれぞれの「想い」も一緒に、伝えることができました。

チャレンジクッキング

〔材料 4人分〕

鶏もも肉	360g
塩	少々
こしょう	少々
でんぷん	25g
揚げ油	適量
たまねぎ	1/3個
パセリ	少々
みかんジュース	60cc
さとう	小さじ2
しょうゆ	大さじ1

〔作り方〕

鶏肉のみかんソースかけ

- ①鶏肉を一口大に切り、塩こしょうをふる。
- ②たまねぎを薄くスライスし、パセリはみじん切りにする。
- ③鍋にみかんジュースとさとう、しょうゆ、②のたまねぎを入れて煮て、ソースを作る。
- ④鶏肉を焼いて、みかんソースをかけて、パセリをちらす。

