



給食より

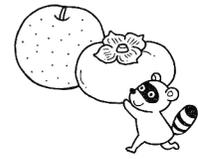
平成26年度
栲原共同調理場



太郎川の木々も色づき、秋の深まりを感じていると、あっという間に冬が来る栲原。畑の作物も、冬の足音が聞こえるとおいしさをぎゅっと閉じ込めた状態で収穫されます。だから食べ物がおいしいわけですね。6年生の稲刈りも終わり、1~4年生のさつま芋や落花生、バケツ稲がいよいよ収穫を迎えます。また、ヘチマも4年生全員分のタワシができそうです(学園新記録!)。地域でも、今年は本当に大変だった稲刈りを終え、秋の収穫と作付けが行われています。今月は地場産物に目を向けてみましょう。



今月の給食目標：地場産物について知ろう



高栲



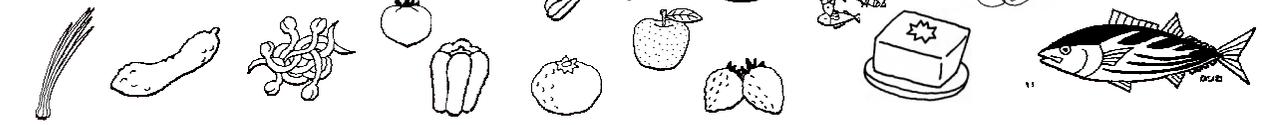
みんな、このマーク、きちんとチェックしていますか?
「高知県の食べ物と栲原の食べ物がいっぱい入っちゃう日」だよな。
じゃあ、どんな食べ物がとれているのか知っているかな?

いくちゃん

そういえば、放送で聞くぐらいで、何が高知県や栲原町の食べ物かチェックしていないなあ……。他の町でも同じ物がとれて、給食に出たりするのかな?



【給食で使う高知県産の食べ物(食材)】



ねぎ きゅうり もやし 小松菜 トマト ピーマン みかん すいか いちご ほんかん ぶんたん 新高なし かちりじゃこ さつま揚げ(練り製品) 豆腐など(豆製品) しめじ かつお しいら さば おきうるめ めひかり きびなご 等



高知県にはたくさんの食材があるんだね。
この他にもほうれん草やキャベツ、にらなども高知県産の物が入る時があるよ。

【給食で使う栲原産の食べ物(食材)】

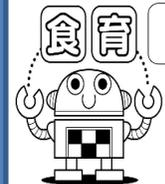
きじ肉、牛肉、米、挽割きび、たけのこ、ふき、ぜんまい、しいたけ、干しいたけ、ゆのす、大根
キャベツ、玉ねぎ、ミニトマト、なす、米なす、花にら、りゅうきゅう、じゃが芋、かぼちゃ
人参、ごぼう、さつま芋、壘芋、白菜、すいき、干し大根、鷹取キムチ、パン、デザート、アメゴ、みそ
ほうれん草、小松菜、キウイ など



栲原産の食べ物ってこんなにたくさんあるんだよ!!すごいね。
この食べ物の中でも、よその給食では味わえないものがあるよ。チェックしてみよう。



キジ肉やあめご、朝焼のパン、上手に加工された山菜、手作りのデザートなど
地域の方の協力があってこそできる栲原学園の給食です。



食育 大辞典 その1~自然への畏敬 編~

「大脳生理学より」

冷凍食品や加工食品は工場できまりにそって作られるので、同じものが一度にたくさん出来上がります。そして、違うものが混ざっていたり、異変があると「大問題」になります。けれども農・畜・水産物は同じ作業をしても同じように育つとは限りません。なぜなら人間の力の及ばない「自然」の力が存在するからです。今年の長雨に稲の成長は遅かった上に、機械が使えず手刈りをしたり、収穫が例年の半分だった農家もあります。逆に雨が降らないと野菜は枯れてしまったり、豚や鶏は思いがけず病気になったりもします。海では気温によって台風がおおくなったり、魚がとれなくなったりもします。理科で動植物のことに学び、家庭科ではそれを食べ物として取り込む「栄養」について学びますが、食べることができる物は全て自然の影響を受け、自分たちの思い通りにはならないのです。自然に対し畏れ、敬うことを忘れず、思い通りにならないことに向き合いながら、工夫して育てられた物を、私たちは地域の方から「いただいている」のです。