

学校給食使用食材産地

(令和5年10月20日~11月20日)

野菜

食材名	産地	食材名	産地
じゃがいも	北海道	たまねぎ	北海道
にんじん	青森県、北海道、千葉県	しょうが	高知県
にんにく	青森県	とうがん	葉山町
ねぎ	埼玉県、山形県、栃木県、岩手県、秋田県	ごぼう	青森県
きゅうり	平塚市	キャベツ	横浜市、茨城県、千葉県、三浦市
ごぼう	青森県	れんこん	茨城県
セロリー	長野県	ほうれんそう	茨城県
こまつな	茨城県、葉山町	にら	栃木県
もやし	栃木県	だいこん	千葉県、葉山町
チンゲンサイ	茨城県、葉山町	しめじ	長野県
えのきたけ	長野県	まいたけ	静岡県
はくさい	茨城県	さといも	埼玉県
さつまいも	茨城県		

肉類・魚類・藻類 *魚類は価格や鮮度、漁の出来によって納入が変わってきます

食材名	産地	食材名	産地
豚肉	青森県	鶏肉	岩手県、宮崎県
さわら	韓国	鶏卵	茨城県
さけ	チリ		

果物 *果物は、低農薬・ノーワックス品等を使用しています

食材名	産地	食材名	産地
りんご	長野県	みかん	愛媛県

その他

食材名	産地	食材名	産地
米	神奈川県、山形県	牛乳	藤沢市、横浜市、茅ヶ崎市、川崎市、横須賀市 山形県、群馬県、埼玉県、山梨県、北海道

*生鮮食品の産地は価格や鮮度、旬等を購入時に考慮するため、時期によって変わります

年末が近づいてきました。みなさんの家庭では、正月に食べるおせちの準備はしますか？おせちは郷土料理の一つでもあります。今回は郷土料理について考えてみましょう。献立表にも、郷土料理について載せてありますのでご覧ください。

おせちも雑煮も身近な郷土料理

郷土料理には先人たちの知恵や工夫、想いが詰まっています。お祭りなどの習わしで口にするにはありますが、身近な郷土料理と言えば、正月に食べるおせちではないでしょうか。近々栄えますように、元気に過ごせるようにといった願いが込められている料理が揃っています。

おせちがすべて一から準備して調理できれば素晴らしいですが、近年ではすでにできているものを購入することも可能になってきました。でも、できれば数品でも作れるといいですね。

まずは、雑煮から作ってみてはいかがでしょうか。雑煮も立派な郷土料理です。雑煮に入れるおもちの形が地域によって角や丸型と異なります。味もしょうゆ味、みそ味や、具になる食材も土地によってバラエティーに富んでいます。

近年ではご当地メニューという言葉聞く機会も多くなりました。ご当地メニューもその土地ならではの食材や料理をアレンジしてできたものが多いと思います。どういう理由でその特産品が収穫されるのか調べるのも楽しそうですね。



【エシカル給食】

葉山中学校：12月7日(木)

南郷中学校：12月14日(木)

葉山アイスが学校給食に！

葉山アイスは、葉山町上山口の棚田でとれたお米から作られています。上山口の棚田では、今も昔ながらの米づくりをし、美しい景観と生態系を守っています。

貴重な棚田米で甘酒*を仕込み、甘酒の優しい甘みや、ココナッツミルクの香ばしさ、さわやかな余韻が特徴のアイスです。

(売り上げの一部が棚田に還元されます)

*この甘酒は麴甘酒といって、炊いたごはんに、米麴と、水をまぜて醗酵させてつくった甘酒のため、アルコールは含まれていません。

葉山町教育委員会学校教育課
(TEL) 046-876-1111 (内線：7222)

【答え】高い ①→③→②→④ 低い