

学校給食使用食材産地

(令和5年11月21日~12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	千葉県、葉山町	しょうが	高知県
にんにく	青森県	だいこん	葉山町
チンゲンサイ	茨城県、葉山町	ねぎ	秋田県、千葉県
こまつな	茨城県	ごぼう	青森県
はくさい	茨城県	もやし	栃木県
キャベツ	三浦市、愛知県	えのきたけ	長野県
ブロッコリー	香川県	セロリ	長野県、静岡県
ほうれんそう	茨城県	だいこん	三浦市
チンゲンサイ	茨城県	きゅうり	平塚市
エリンギ	長野県	かぼちゃ	北海道
しめじ	長野県	さつまいも	茨城県
にら	栃木県		

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	宮崎県
さば	ノルウェー	このしろ	神奈川県
さわら	韓国	鶏卵	栃木県

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
みかん	愛媛県	りんご	長野県

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

1月24日~30日は「全国学校給食週間」

日本の学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡町(現・市)で始まったとされます。今のような形の学校給食は、昭和21(1946)年12月から始まり、昭和29(1954)年には「学校給食法」が制定されて法的な根拠も明確になり、教育活動として実施されています。

平成20(2008)年6月には、この法律が大幅に改正されて、「学校における食育の推進」が新たに規定されました。食育の観点を踏まえ、学校給食の教育的効果をさらに引き出し、学校給食を通じて学校における食育を推進していくことがより明確にされています。

学校給食は、成長期にある児童・生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることに加え、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として各教科等でも活用されます。とりわけ給食の時間は、準備から片付けまでの実践を通して、児童・生徒が望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けることができます。地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通して、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めるなど高い教育効果も期待されています。



1月も、葉山町の野菜類や神奈川県内産の食材をふんだんに使った給食を予定しています。

- みうらだいこん・・・
三浦市・横須賀市
- こんにやく・・・
葉山町産のこんにやく
いもよりできたもの
- その他、はくさい・
だいこん・ねぎ・
キャベツ・にんじんなど
可能な限り葉山町産で
検討中です。

今月も「お庭の夏みかん、余っていませんか？」でおなじみのイタリア料理研究家の高木奈美さんにご考案いただいた「フィッシュナゲット」が登場します。今回は1月24日(水)「なます風サラダ」と、29日(月)「フィッシュナゲット」に、葉山夏みかんプロジェクトの皆さんが、町内を周り集めてくださった夏みかんを材料に使います!

暖冬のため、昨年より収穫が早いそうで、どのくらい学校給食にご提供いただけるか未定ですが、こんなに素敵な「地産地消」は、地域の皆さんの温かいお気持ちがあってこそです。ご協力に感謝して、おいしく調理いたします。



葉山町教育委員会学校教育課

(TEL) 046-876-1111 (内線: 7222)