

母ながくての給食

令和2年度 2学期号



暑かった夏が過ぎ、実りの秋がやってきました。給食でも実りの秋を感じてもらえるように秋の食べ物（さつまいも、くり、きのこ類など）を多く取り入れています。

今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、給食が例年よりかなり遅いスタートとなりました。配食に気を配り、席を離し、前を向いて食べるスタイルにもだいぶ慣れてきました。どんな状況においても、子どもたちは給食を楽しみにしてくれています。

1学期にはまだ体が小さく、量が食べられなかった児童生徒も、食欲が増す秋を境に給食を残さず減らさず食べられるようになりました。今後も子どもたちに喜ばれる給食作りを行っていきます。

ちさんちしょう
地産地消

じもとおうえんきゅうしょく ～地元応援給食～

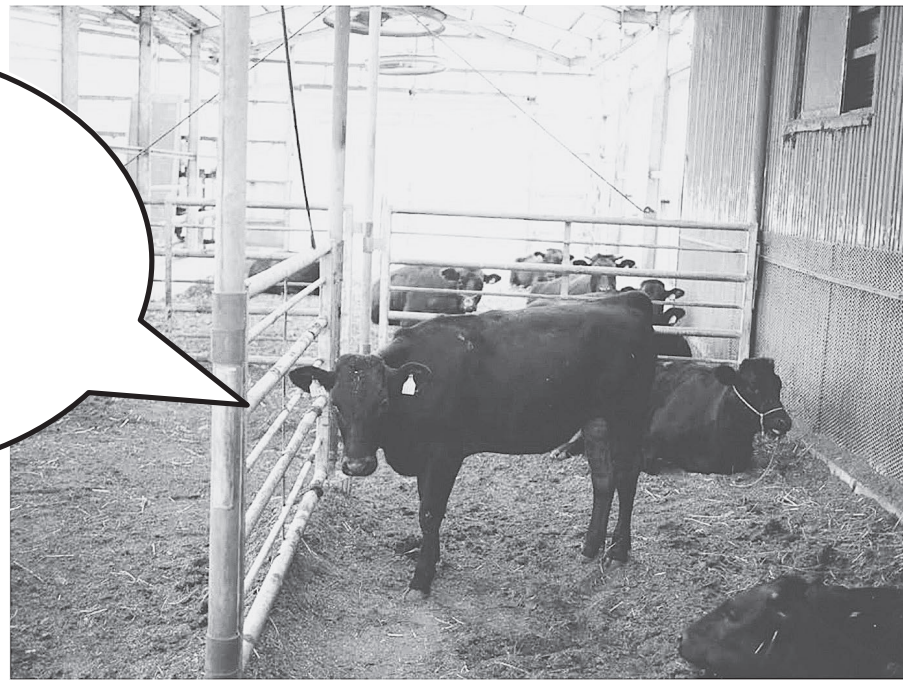


あいちけんさん ぎゅうにく なごや がっこうきゅうしょく た 学校給食で食べよう! 愛知県産の牛肉・名古屋コーチン

あいちけん しがた かんせんしょうかくだいぼうし えいきょう う しょうひ お こ ちくさんのうか しょくにくじぎょうしゅ しえん こ けんさんぎゅうにく なごや みりよく し
愛知県では、新型コロナウイルス感染症拡大防止の影響を受けて消費が落ち込んだ畜産農家・食肉事業者を支援し、子どもたちに県産牛肉・名古屋コーチンの魅力を知ってもらうため、
しょうちゅうがっこう きゅうしょくよう けんさんぎゅうにく なごや むしょうていきょう
小中学校の給食用に県産牛肉・名古屋コーチンが無償提供されます。

せいと かつよう ながくてし がつ がつ きゅうしょく と い しょく かんしゃ きも えがお
この制度を活用し、長久手市では11月から2月までの給食に取り入れていきます。食への感謝の気持ちを持ちながら、笑顔でおいしくいただきます。

こうざつしゅ
交雑種
うし
あいち牛
くろげわしゅ
黒毛和種
うし
みかわ牛



メス

なごや
名古屋
コーチン



オス

あいち牛とは?

くろげわしゅ とホルスタイン (乳牛) を交配した交雑種で、わぎゅう やわ にくしつ たの
黒毛和種とホルスタイン(乳牛)を交配した交雑種で、和牛のように柔らかな肉質を楽
しむことができます。

うし ちたうしひびき うし たはらうし くろしおうし うし おくみかわ うし
あいち牛には、知多牛響、あつみ牛、田原牛、黒潮牛、とよかわ牛、奥三河さわやか牛な
どがあります。

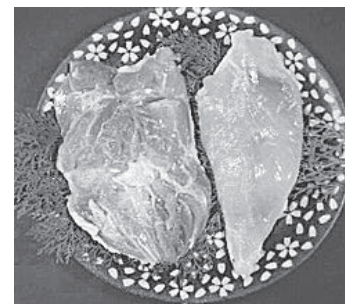
みかわ牛とは?

とくべつ にんてい のうか せいさん くろげわしゅ かお たか やわ しち
特別に認定された農家だけが生産できる黒毛和種で、香り高く、柔らかでジューシーな霜
降りのおいしさを味わうことができます。

うし ほうらいしゅ ちたうしほまれ あんじょうわぎゅう わぎゅう たはらわぎゅう
みかわ牛には、鳳来牛、知多牛響、安城和牛、あつみ和牛、田原和牛などがあります。

名古屋コーチンとは?

あいちけん ねんいじょうまえ う にほんさんだいじどり かぞ ぜんこくてき ゆうめい にわとり
愛知県で、100年以上前に生まれた日本三大地鶏に数えられる全国的に有名な鶏です。
ねんくらいまえ ぜつめつ きき むか むかし にく もと こえ
50年位前に絶滅危機を迎えましたが、昔ながらのおいしい「かしわ肉」を求め声によ
り、復活しました。



にくのおひみつ

- ・コクがある
- ・歯ごたえがある
- ・かむとうまみが出てくる



たまごのおひみつ

- ・たまごの殻は、桜色
- ・黄身がとろっとしていて、味が濃い

新型^{しんがた}コロナウイルス感染症^{かんせんしょうかくだいぼうし}拡大防止^{えいきょう}の影響^{がっこうきゅうしょく}により、学校給食^{がっこうきゅうしょく}だけではなく、飲食店^{いんしょくてん}や宿泊施設^{しゅくはくしせつ}などで使われなくなった食品^{しょくひん}がたくさん出^でました。最近^{さいきん}ニュースなどでよく耳^{みみ}にするようになった食品ロス^{しょくひん}の問題^{もんだい}について、一緒^{いっしょ}に考^{かんが}えてみましょう。

食品ロスとは？

売れ残り^{うのこ}や食べ残し^{たのこ}、期限切れ^{きげんぎ}食品^{しょくひん}など、まだ食べられるのに捨^すてられている食品^{しょくひん}のこと
(農林水産省^{のうりんすいさんしょう}より)

日本の1年間の食品ロス 約643万 トン

日本の食品^{しょくひん}ロスは1年間^{ねんかん}で約643万^{やくまん}トン(平成28年度推計値^{へいせい28ねんどうすいけいち})です。食品メーカー^{しょくひんめーかー}や飲食店^{いんしょくてん}などからは約352万^{やくまん}トンが、一般家庭^{いっぱんかてい}からは約291万^{やくまん}トンが発生^{はっせい}しています。日本^{にほん}は多くの食べ物^{たべもの}を輸入^{ゆにゅう}していますが、その一^{いっ}方^{ぽう}で、大量^{たいりょう}の食べ物^{たべもの}を捨^すてているのです。

食品メーカー^{しょくひんめーかー}
などの食品ロス^{しょくひん}



約352万^{やくまん}トン

家庭の食品ロス^{かていしょくひん}



約291万^{やくまん}トン

※平成28年度の推計値です。毎年の食品ロスの推計値は農林水産省・環境省から公表されます。

世界の食料援助量よりも多い！

2017年の世界の食料援助量^{せかいしょくりょうえんじょりょう}は約380万^{やくまん}トンでした。つまり日本^{にほん}では、世界の食料援助量^{せかいしょくりょうえんじょりょう}よりも多い食べ物^{たべもの}が捨^すてられています。

～食品ロスをへらすために、私たちができること～

🌸 残^{のこ}さず食^たべる。

🌸 必要^{ひつよう}な物^{もの}を、使^{つか}い切^きれる分^{ぶん}だけ買^かう。

🌸 食^たべきれる量^{りょう}を考^{かんが}えて、料^{りょうり}理^{つく}を作^{つく}る。

🌸 すぐ使^{つか}うなら、賞味期限^{しょうみきげん}や消費期限^{しょうひきげん}の近^{ちか}いものを選^{えら}んで買^かう。

🌸 新鮮^{しんせん}なうちに冷^{れい}凍^{とう}するなど、保^ほ存^{ぞん}方^{ほう}法^{ほう}を工^く夫^{ふう}する。

🌸 冷蔵^{れいぞうこ}庫^こや食^{しょく}品^{ひん}庫^こは整^{せい}理^り整^{せい}頓^{とん}する。 など