

きゅうしょく

えないっぱい給食

2021年7月16日 大井第二小学校



ちさんちしょう

地産地消とは・・・



ちいき
地域で



せいさん た もの
生産された食べ物を

ちさんちしょう

地産地消とは・・・



ちいき
地域で



しょうひ
消費する

ちさんちしょう

地産地消をするとよいこと

しんせん

あんしん

あんぜん

○新鮮で安心・安全

ちいき

しょくざい

○地域の食材がわかる

えないっばい給食だより

令和3年7月15日
No. 1
恵那市学校給食センター

毎月19日はふるさとの日として、恵那市にゆかりのある料理や、地域で作られた食材を使用した地産地消給食を取り入れています。今年度も昨年度に引き続き、年3回、みなさんに、「もっと恵那の食材を知ってほしい、味わってほしい」と願い、よりたくさんの恵那市産の食材を取り入れた「えないっばい給食」の日を設けました。1回目は7月16日です。
普段の給食よりもたくさんの恵那市産の食材を摂るために、給食費とは別に、恵那市から1人当たり300円もらいました。どの食材がどこの地域でとれたものか、裏面の地産地消マップで確認してみましょう。



◆地産地消って何？

地域で作られた農産物（野菜や果物など）や、水産物（魚や海藻など）を、その地域で消費することです。

◆地産地消にはどんな良いことがあるの？

1. 生産者（作った人）が分かり、安心・安全である
2. 新鮮な旬の食材を安く食べることができる
3. 食料自給率*があがる
4. 地域の活性化に繋がる
5. 運搬にかかるエネルギーを減らすことができ、環境にやさしい

★食料自給率って何？

国内で消費される食糧物がどのくらい国内生産でまかなえているかを示したものです。日本は、外国から多くの食品を輸入しており、品目別で見ると、国産品のみでまかなえているのは主食の米だけです。

7月16日「えないっばい給食」について

★恵那のいちごゼリー

上矢作町で作られたいちごと山岡町で作られた寒天を使ったゼリーです。今回のえないっばい給食のために特別に作ってもらいました。

★細寒天のおかか和え

山岡町で作られた細寒天です。山岡町の冬は晴れた日が多く、朝と夜の気温の差があります。その地域の気候を利用して細寒天が作られています。

★えな米100%ごはん

普段は、恵那市で作られたお米に1割の麦を加えて炊いていますが、今日は恵那市で作られた「コシヒカリ」だけで炊き上げました。

★恵那産のトマトだれ

上矢作町で育てられた恵那産の下味をつけて焼きました。トマトだれには串原でとれたトマトをたっぷりを使用しました。

★ふるさと汁

恵那市で作られた玉ねぎと串原で作られたこんにゃく、箕曲町で作られた赤みそ、岐阜県産の大豆を使った、箕曲山の呉汁です。



7月16日「えないっばい給食」に使用する食材 ～恵那おいしい物 地産地消マップ～

精白米（えな米100%ごはん）

給食で使用している精白米は、全て恵那市内で育てられた「コシヒカリ」です。

玉ねぎ（ふるさと汁）

恵那市で収穫された、今が旬の「玉ねぎ」です。

きゅうり（細寒天のおかか和え）

恵那市で収穫された、今が旬の「きゅうり」です。



わつみみそ（ふるさと汁）

恵那産の大豆を使用して作られた手作りみそです。



細寒天（細寒天のおかか和え・恵那のいちごゼリー）

細寒天の生産量は、日本一です。海藻の天草を煮詰めてできるところでんを凍結と乾燥を繰り返して作られています。

串原こんにゃく（ふるさと汁）

串原・上矢作町のこんにゃく芋を使った、手作りの「こんにゃく」です。

いちご（恵那のいちごゼリー）

上矢作町の農家さんが手間と時間をかけて作ってくださったいちごです。1番美味しい時期に収穫したいちごを冷凍して、とっておいてくださいました。



上矢作町

恵那産

（恵那産のトマトだれ）

自然豊かな上矢作町で育てた「恵那産」です。



トマト（恵那産のトマトだれ）

太陽の光をいっぱい浴びて、串原で育てられたトマトです。



え な どり
恵那鶏のトマトだれ



え な どり
恵那鶏・・・
かみやはぎ
上矢作



くしはら
トマト・・・串原

