

給食だより

平成30年10月号
山形市学校給食センター
第345号

地産地消について考えよう！

地産地消とは、地元で生産した食べ物を地元で消費することをいいます。つまり、**山形市産**や**山形県産**の食べ物を食べることです。



地産地消を行うと…



1. 旬の食べものを新鮮なうちにおいしく食べられる

旬とは、たくさんとれる、一番栄養のある、一番おいしい時期のことを言います。

2. 生産者の顔が見え、安全・安心

地元でとれたもののため、生産者やその食材が運ばれてきた道のりをたどりやすくなります。

3. 地域の食文化を知ることができる

郷土料理には、地元でその季節にとれる食材がたくさん使われています。

4. 環境にやさしい

生産地から食材を運ぶ距離が短いため、輸送にかかるエネルギーを削減できます。

このように、地産地消を行うと、よいことがたくさんあります！

地産地消

給食での取り組み



山形市では、旬の時期はできるだけ地場産のものを使用するなど、山形市産の野菜の導入を推進しています。市内の農業団体と委託栽培の協定を締結しており、7月には玉ねぎ、9月から10月にかけては、じゃがいも、にんじんを山形市産のものを使用しています。10月からは大根とキャベツも山形市産のものを使用する予定です。

また、さくらんぼ、ミニトマト、ぶどう（デラウェア）、りんご、キウイフルーツといった季節の果物なども山形市産を使用しています。

10月には、村木沢地区でとれた里いもが、山形の秋の風物詩のいも煮として給食に登場します。



<里いも生産者との交流給食>



<委託栽培のじゃがいも畑>

いも煮

お好みでしめじ等のきのこを入れてもおいしいです。また、ごぼうを入れるとうまみがでます。

<材料（4人分）>

里いも……………650g
平こんにゃく……………120g
牛肉（薄切り）…280g
ねぎ……………120g
しょうゆ……………大さじ4
砂糖……………大さじ1・1/2
酒……………大さじ3
水……………800ml

<作り方>

- ①里いもは、大きいものは二つに切り、ぬめりを取るために塩でもんで洗う。
- ②こんにゃくは、手でちぎって下茹でする。
- ③牛肉は5cmくらいに切り、ねぎは斜め切りにする。
- ④鍋に里いもと分量の水を入れて火にかけ、こんにゃくと、調味料の2/3量を入れる。
- ⑤里いもがやわらかくなってきたら、牛肉を入れてあくを取りながらさらに煮る。
- ⑥最後に、残りの調味料とねぎを入れて味を整える。