

給食だより

令和5年 12月
舞鶴市立吉原小学校

地産地消について



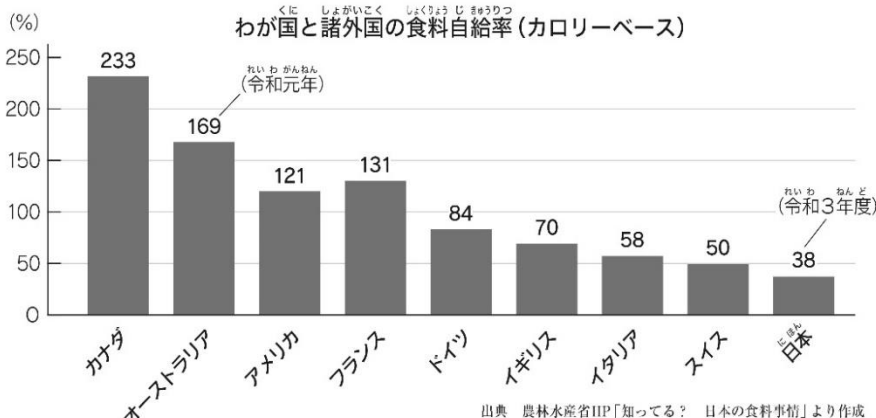
地産地消とは、自分が住んでいる地域で作られた食材を、その地域で使うことです。消費者と生産者が「顔が見える関係」となり、お互いの距離が縮まることや、地球環境にも優しいことが注目されています。

地産地消のメリット

- * 近くから運ばれてくるので、新鮮なものを食べることができる。
- * 地元で生産し、消費するので、地域経済の活性化につながる。
- * 輸送に関わる燃料費が少なくて済むので、経費が安く安価になる。
- * 燃料を少ししか使わないので二酸化炭素排出量が少なく、地球温暖化が進むのをふせぐ。
- * その地域に受け継がれている食材や料理を、一般にひろめることができる。
- * 食料自給率が上がる。(食材の確保がしやすい。)



Data 見る食育 ▶▶▶ 世界の食料自給率



食料自給率とは、国内で消費される食べ物が国内の生産でどのくらい賄えているのかを示すものです。日本の食料自給率は38%で、諸外国と比較すると低い水準にあります。

日本は食糧をたくさん外国から輸入しています。日本に輸出している国で農産物のとれる量が少なかったり、日本との関係が悪くなって輸出を止められたりすると、食材の値段が上がったり、食材がたりなくなったりします。毎日の食事で困らないために、食料自給率を高める必要があります。



舞鶴の農産物



舞鶴市の小中学校の給食に使われている米は、すべて舞鶴で作られています。地場産物を置く店舗も増えてきて、家でも舞鶴産の米を食べている人もいないではないでしょうか。また生産者から直接購入したり、家族が米作りをされたりしているかもしれませんね。米だけでなく、にんじん、大根、ほうれん草等たくさんの種類の野菜や果物も栽培されています。まとまった量が必要となる給食では、舞鶴の野菜を使用することが難しい状況です。そんな中、給食で定番の舞鶴産の野菜があります。「京のブランド野菜」として広く出荷されている万願寺甘とうです。旬の時期には1か月に何度も献立に登場しています。子どもたちには、おなじみの舞鶴発祥の野菜です。

他にも「京の伝統野菜」に指定されている佐波賀大根があります。一般的な大根に比べ栽培期間が長く、身がしまって重く収穫には力が必要なため、次第に生産者が減りましたが、近年、佐波賀大根の美味しさに注目が集まり栽培復活の取組がなされてきています。

舞鶴はお茶の産地 知っていましたか？

舞鶴市お茶マップ

■宇治茶はどこでつくられている？



加佐地区



舞鶴で栽培されたお茶は宇治茶として売られるため、舞鶴がお茶の産地だと知っている人は少ないのではないのでしょうか。それは、茶葉が宇治へ出荷されるため舞鶴の人が舞鶴で作ったお茶を飲んだことがなかったためです。2017年お茶に関わる人たちの活動により「舞鶴茶、舞鶴抹茶」が商品化され地元の人が飲めるようになりました。

給食レシピ紹介

舞鶴抹茶のカップケーキ

材料(1個分)

- ・ホットケーキミックス 10g
- ・牛乳 10g
- ・オリーブ油 2.5g
- ・砂糖 1.5g
- ・舞鶴抹茶 0.2g
- ・マフィンカップ(小)

給食では小さめの分量です。

倍の量で市販のマフィン1個分ぐらいです。

- ① オープンを180度に予熱しておく。
- ② オリーブ油、砂糖、牛乳、抹茶を混ぜ合わせる。
- ③ ②にホットケーキミックスを入れ混ぜる。
- ④ カップに入れ180度 約10分焼く。