

たけはら食育だより

第2号（平成26年1月）

発行 たけはら食育未来会議



地産地消の良さを知ろう

竹原市食育推進行動計画 基本目標【地産地消の推進と食の安全・安心の確保】

竹原市には、日本の特徴である四季に応じ、たくさんの種類の食べ物が生産されています。地元の食材に目を向け、竹原市ならではの産業や食文化を守り伝えていきましょう。

地産地消

地元で作った旬の食べ物を食べましょう！

旬とは、身近でたくさんとれる、野菜や魚介類などが一番おいしい 時期のことです。

- 旬のよさ
- ◎新鮮なものが食べられます。
 - ◎栄養がぎゅっとつまっています。
 - ◎生産者がわかりやすいです。
 - ◎環境にもやさしいです。



学校給食では、農協や地域の生産者の人たちと連携をとり、地場産物の活用を進めています。子どもたちには、竹原市の地場産物や旬の食材を知らせ、生産者の思いや苦勞を伝えたいと思います。「食」で育む郷土愛を目指しています。

竹原食材マップ【学校給食】

たけのこ 【小吹】
4月が旬。竹原のたけのこは、やわらかくておいしいです。

牛肉【福田】
ビビンバや肉じゃが・ビーフストロガノフなどいろいろな料理に使います。

みかん類 【大乘・忠海・吉名】
いしじが出るのは12月。その他の柑橘類は1月から5月まで出回ります。

タコ【瀬戸内】
給食では、タコじゃがやたけっ子ピラフなどに使います。

ぶどう 【竹原町内】 8月から9月頃が旬です。キャンベルやブラックオリンピアなどの品種があります。ジュースは給食ではゼリーやソースにしています。

じゃがいも 【吉名】
春と秋、年2回収穫されます。煮物やサラダなどいろいろな料理に使われています。

くろまめ【東野・荘野】
12月から1月に、黒豆ご飯で登場します。

米【東野・西野・仁賀・田万里・新庄】
給食のお米は竹原産を使っています。11月ごろから新米になります。