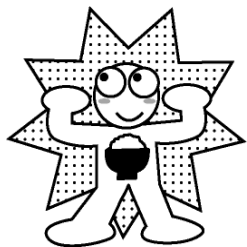


学校・家庭を結ぶ 食育だより（おうちの人といっしょによみましょう！）



けん さん

もいもい

のう りん すい さん ぶつ た

がっ こう きゅうしょく おう えん し ぎょう

令和2年10月19日

文責： 栄養教諭 村田佳織

学校栄養職員補助 川端夕渚

県産ブランド農林水産物を食べよう 学校給食応援事業

9月から学校給食応援事業が始まり、9月は福井県産サワラ、マダイ、アールスメロンを無償提供していただきました。どれも子どもたちからは「おいしかった！」との声上がり、大変好評でした。

10月も引き続き、若狭牛、アマダイ、アールスメロンをいただきます。また、11月にはふくいサーモンとサワラをいただく予定です。

若狭牛

福井県のブランド和牛。明治時代から食べられてきた、歴史ある肉牛で、高い品質と味は全国的にも有名となっている。



<おいしさのヒミツ>

サシ（脂）の入り方がきめ細やかで、風味が豊か。とろけるような食感と甘味は、上品であと味もあっさりしている。

10月は、『若狭牛カレー』として、給食に登場します！



アマダイ

越前ガニや若狭ふぐなどと並んで福井県を代表する海産物。昔から、和食の最高食材として知られており、今では京料理にも使われている。



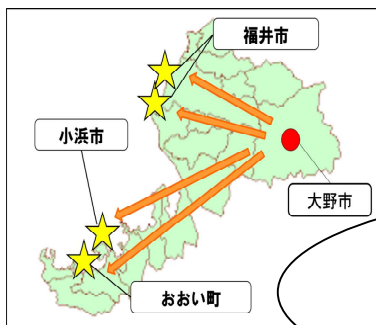
- ・正式名称：アカアマダイ
- 身に甘味があることに由来している。
- ・別名：若狭ぐじ
- 角張った頭の形から「屈頭魚（くつな）」と呼ばれていたが、それがなまって「くじ」と呼ばれるようになったと言われている。



背開きにして、鱗を落とさずにそのまま焼き上げる『若狭焼き』が有名。

ふくいサーモン

福井県で養殖された「トラウトサーモン」（ニジマス）。



小さなふくいサーモンを大野市で育て、その後、福井市（2カ所）、小浜市、おおい町の海で6ヶ月間育てられる。

<特徴>

- ・脂がのっていて、うまみがたっぷり。
- ・きれいなオレンジ色をしている。



しょくいく 食育チャレンジに挑戦!

年 名前

10月は「食品ロス削減月間」です。10月16日は「世界食料デー」!!

知っていますか?

しょくひん
「食品ロス」

食べられるのに捨てちゃうなんて
もったいないよ。



日本の食品ロスは、1年間で約643万トンです。これは1人あたり、毎日茶わん1杯分のご飯を捨てていることになります。食品ロスを減らすためには、家庭や社会全体でさまざまな取り組みを行うことが必要です。

みなさんは、食品ロスを減らすために取り組んでいることはありますか? また、これから取り組んでみたいことはありますか? 下に書いてみましょう。

3コマまんが

食品ロスを減らすために・・・

(例)消費期限の近いものから食べるようにしています!



買いすぎちゃだめ!



安いからといって買いすぎてしまうと、結局使い切れず捨ててしまうことになります。必要な分だけを買うことも、食品ロスを減らすことにつながります。

世界の合い言葉『MOTTAINAI』を上げよう!

ノーベル平和賞を受賞したワンガリ・マータイさんは、日本語の「もったいない」に感銘を受け、世界にもったいないが広がる活動を展開しました。



◎できた人は学校に持ってきましょう。カニリュウくんシールをプレゼントします!