



きゅうしょくだより11月

SKETCH
HOIKUEN

発行日／平成 30 年 11 月 1 日

スケッチ保育園 中野

朝の頬をさす冷たい空気に冬の訪れを実感する季節になりました。今月は地産地消をテーマに掲げ、大崎市や近隣の市町村で収穫された食材をたくさん使用した給食を提供する日を設けました。また、宮城の食文化に触れる機会として郷土料理の日もあります。初めて見る食材もあるかもしれませんが、お子さまたちの良い食体験につながる機会にしたいです。

地産地消のいいところ

地産地消とは「**地元で生産されたもの（農産物）を地元で消費する**」という意味で使われます。消費者と生産者を結びつけ、地元の農業を活性化させ、日本型の食文化維持や、食料自給率を高めることが期待されます。スケッチ保育園でも古川の八百屋から仕入れた地場産の食材をたくさん使用して給食作りを行っています。

ご家庭でも買い物や、食事の際に食材についてお話しをしたり、移動中に見える田畑やビニールハウスに目を向けて、お子さまとの会話を楽しんでみてください。

<大崎市で有名な農産物>

米、餅、大豆(大豆製品)、野菜(きのこも)りんご、梨、牛乳、醤油・味噌、地酒など

旬の食材を大切にします

よりおいしい給食を作るため、旬の食材を積極的に使用しています。特に野菜や果物、魚介類は旬のものほど味が良く、その時期に人間が必要な栄養素をたっぷり含んでいます。また、よく市場に出回るため、新鮮で値段も安価です。調理法に工夫をこらしていますが、同じ食材の献立が続くこともあります。ご理解のうえ、ご了承ください。

給食では以上児のみなさんが育てた畑の野菜も随時取り入れています♪

