



いただきスマイル

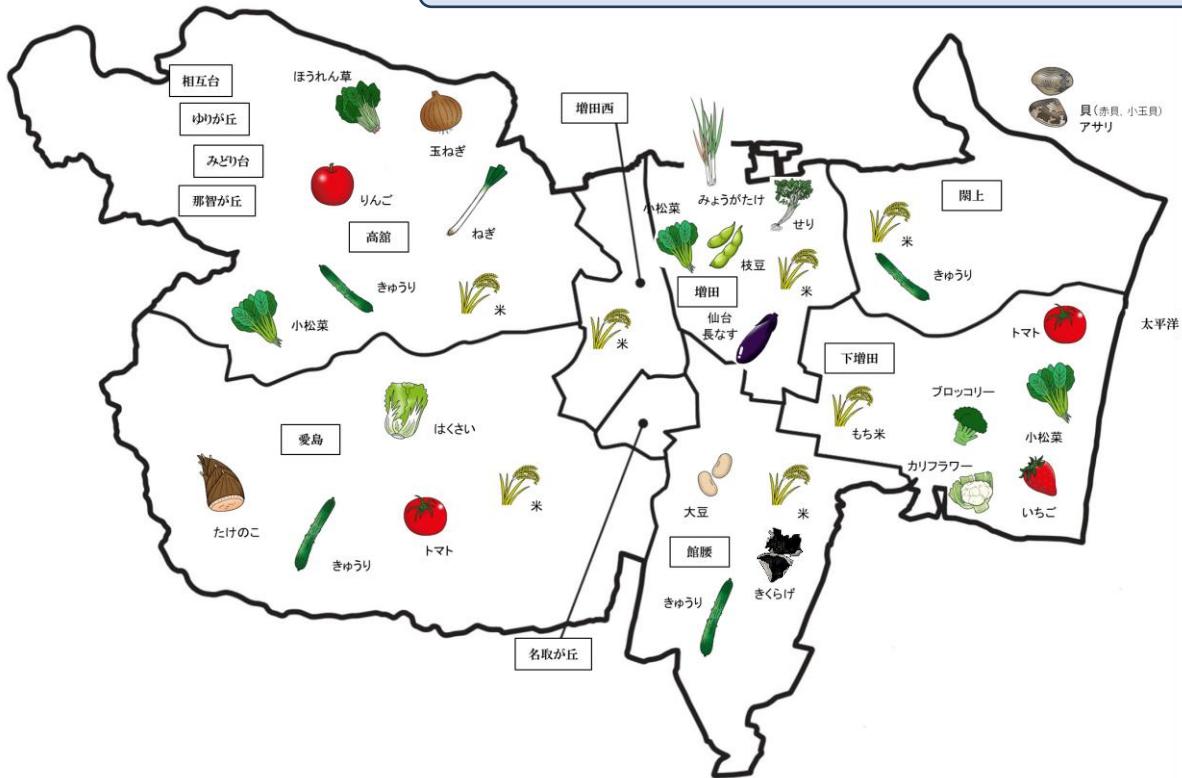
名取市学校給食センター
「いただきスマイルかん」
令和7年 11月発行
給食だより

「地場産品」「地産地消」ってなんだろう？

~11月はすくすくみやぎっ子 みやぎのふるさと食材月間です~

みなさんは、「地場産品」や「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか?「地場産品」は自分の住んでいる地域で生産された食材のことをいい、「地産地消」は、「地場産品」を自分の住む地域で消費することをいいます。地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、運ぶエネルギーを最小限に抑えることができるため、環境への負担も減らすことができます。

名取の地場産品マップ(農作物・海産物)



宮城県では、学校給食における地域食材の利用をはかるため、毎年11月を「すくすくみやぎっ子みやぎのふるさと食材月間」と定めています。

いただきスマイルかんでも、普段から名取市や宮城県内で生産された食材を積極的に使用していますが、今日は特に多くの地場産品を給食に取り入れています。名取産の食材は予定献立表に太字で記載していますので、チェックしてみてくださいね。

11月の給食で使用する予定の主な地場産品

名取産

- ★米 (ごはん) ★笹かまぼこ (みりん焼き、磯辺揚げ) ★さつまいも (コロッケ)
★小松菜 (ごま和え、たまご焼きなど) ★チンゲン菜 (春雨スープなど)
り (大根ときゅうりの梅和えなど) ★さつま揚げ (ひじきの炒り煮など)
油揚げ (みそ汁、すき焼き煮など) ★きくらげ (昆布いりち、ワンタンスープ)

宮城県産

- ★こんにゃく (すき焼き煮、豚丼の具など) ★たまご
★豚肉 ★大豆 ★枝豆 ★りんご (ジャム) ★牛乳

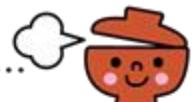
日本人の伝統的な食文化 和食に親しもう

「和食」というと何を思い浮かべますか？ ご飯・みそ汁・おかずの組み合わせやすし、そば、うどん、天ぷら、おでんなどの料理を思い浮かべる人もいるかもしれません。また、ラーメンやカレーといった外国から伝わった料理も、アレンジが加えられて日本独自の料理として発展し、外国人観光客にも人気のグルメとなっています。



一方で、ライフスタイルの変化によって、地域に伝わる郷土料理や行事食などの伝統的な食文化が失われつつあり、その保護・継承が課題となっています。そのような背景から、2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録されました。これは料理としての和食だけでなく、「自然の尊重」という日本人の精神を表現した食に関する「社会的慣習」のことです。以下の4つがその特徴として挙げられています。

「和食」の特徴



多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



健康的な食生活を支える栄養バランス



自然の美しさや季節の移ろいの表現



正月などの年中行事との密接な関わり



「和食」に欠かせないもの

米



ご飯として食べるほか、団子や餅にしたり、発酵させて調味料にしたりと、形を変えて用いられます。

だし



昆布やかつお節、煮干し、ほししいたけなどの食材から「うま味」を引き出したもので、和食の味の基本です。「うま味」は日本人が発見した日本独自の味覚で、海外でも「UMAMI」と呼ばれます。

発酵調味料



微生物の力を利用して、独特な風味やうま味を作り出した発酵調味料の数々も、和食には欠かせません。

日本の食文化を大切にするために、心がけたいこと

食器を正しく並べま
しょう



「いただきます」「ごちそう
さま」を心を込めて言いま
しょう



お箸を正しく使いま
しょう



地域に伝わる郷土料理
や行事食を味わってみ
ましょう

