

かみまちじぼさんきゅうしょく ひ げんき加美町地場産給食の日

とくもくひょう 取り組みの目標

- ・加美町で育てられている食材について学び、新鮮な食材を味わいましょう。
- ・生産者、給食に関わるみなさんに感謝しましょう。

かみまちじぼさんこんだて 加美町地場産献立

ふきだしのなか
かみまちさんしょくざい
加美町産食材です！

はくさい
白菜、にんじん



ふくさい
副菜

「旬のあじわいおひたし」

ぎゅうにゅう
牛乳



ぎゅうにく にく ふた にく
牛ひき肉、豚ひき肉

トマトケチャップ



しゅさい
主菜

「モ〜！っと食べたくなる
ハンバーグ」

しゅしょく
主食



「加美町産ごはん」



だいこん
なめこ
えのき
ねぎ、みそ

「小瀬菜大根のふりかけ」

しるもの
汁物

「秋の恵みいっぱいみそ汁」

ちくさんのうか 畜産農家さんに取材した記事を、町
ホームページに掲載しました。
ぜひご覧ください。



【畜産農家・佐藤さんからのコメント】

畜産農家になりたての頃は、育てた牛が肉になることに対して、複雑な気持ちを抱いていました。いまは、美味しく食べてもらうことが牛たちの仕事・使命だと思い、生きているうちは幸せに過ごせるようにと思って育てています。みなさんには、牛の命をいただくことに感謝して食べてほしいです。また、農家の仕事にもぜひ興味をもってもらえたらうれしいです。

ちさんちしょう 地産地消のメリット

せいさんしや
生産者にとって…

- ・旬の食材を新鮮なうちに届けられる
- ・輸送距離が短いので、輸送にかかるお金が抑えられる



しょうひしや
消費者にとって…

- ・安全で新鮮な食材が手に入る
- ・安く購入できる
- ・生産と消費の関わりや伝統的な食文化について学べる

ちさんちしょう 地産地消ことわざ

さんりしほう た
「三里四方のものを食べよう」

ことわざの意味：近くで取れた食材は、遠くでとれた食材よりも、安心安全で栄養価が高く、新鮮でおいしいです。昔は、交通が発達していなかったもので、近くでとれるものを食べて生活していました。

かみまち 加美町ではたくさんの食材が作られています

かみまちには、**生産者**の方がたくさんいらっしゃいます。
丁寧に育ててくれた**生産者**さんと**食材**に感謝して食べましょう！

旬の野菜を使った**給食献立**を町ホームページで紹介しています。加美町産の野菜を使った料理の参考にをご覧ください！



小瀬菜大根は、小野田

の小瀬地区に伝わる伝統野菜です。葉の部分を食べる大根で、背丈が70~80cmにもなります。シャキシャキとした食感が特徴です。



えのきたけは、東北一の出荷量で、「白い音符」という名前でブランド化されています。均等に太く揃うよう栽培することで、シャキシャキとした食感を味わえます。

おだしまポークは、やわらかい肉質、バランスのよい脂身、肉の甘味がそろったおいしい豚肉です。オダシマファームで飼料や環境にこだわって愛情たっぷり育てられました。



きょう はん こめ 今日のご飯はどんなお米？



のうやく かかくひりょうふしょう さいばい こめ 「農薬・化学肥料不使用」で栽培されたお米です

かんきょう 環境にやさしい

お米を育てるときに農薬や化学肥料を使わないため、雑草や害虫への対策に手間はかかりますが、環境に配慮したものとなっています。

加美町では農薬や化学肥料を使用しない農法として、「アイガモ農法」や「除草機」を活用した農法を行っています。

今日のお米は、「アイガモ農法」で作られたお米を使用しています。

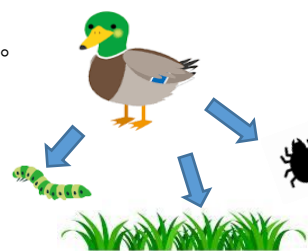


アイガモ農法とは…？

田植えをして苗が田んぼに活着（苗が根付くこと）する頃（約1週間後）にアイガモを放し、約2か月間、雑草や害虫を食べてもらいます。（5月～7月の期間）

【効果】

- ・雑草や虫を食べてくれるので、除草剤・殺虫剤は不要。（雑食のため稲も餌になってしまいますが、通常はザラザラとした触感の稲の葉を食べようとはしません。）
- ・泳ぎながらくちばしや足で田んぼの泥水をかき回すため、田んぼ内に酸素を補給して稲の根を丈夫にしてくれます。
- ・糞は田んぼの肥料になります。



厳しい条件で栽培をしており、とても手間がかかっていますが、その分、環境や人の身体にやさしい栽培方法で作られています。作ってくださった方への感謝の気持ちを含めて、加美町で作られた食材をおいしく味わいましょう。