

食育だより

5 月

令和 5 年 5 月 22 日
舞鶴市教育委員会

地球にやさしい「地産地消」



「地産地消」という言葉を知っていますか？

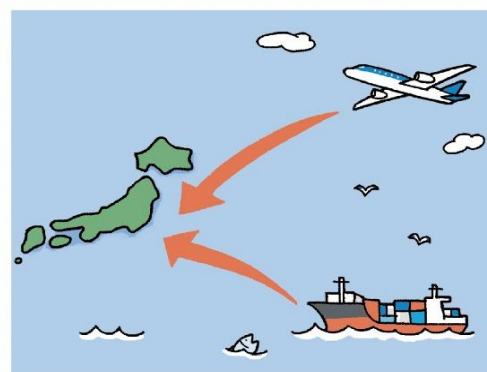
地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消と言います。消費者と地域の生産者との「顔の見える関係」により両者の結びつきが強化される他、地場産農林水産物の消費の拡大などによる地域の活性化、流通コストの削減、輸送時に発生する CO2 の抑制、地元に対する理解の深まりなどの効果が期待されています。（第4次食育推進基本計画より）



学校給食では地場産物の活用を通し、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

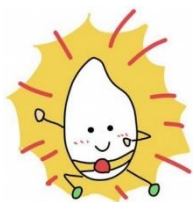
フード・マイレージが高い日本

フード・マイレージとは、食料輸送にともなう環境への影響を示す指標です。食料の輸送量に輸送距離をかけ合わせることで算出できます。また、その数値に二酸化炭素排出係数をかけると、輸送にともなう二酸化炭素排出量を推計できます。日本は大量の輸入食料を長距離輸送しているため二酸化炭素を排出する量も多くなっています。環境負荷を少なくするためには、近くでとれたものを食べる地産地消が重要です。



日本の食料は、約37%が国内で生産されたもの、約63%は海外からの輸入によるものです。我が国の食料自給率は、諸外国と比較すると、低い水準にあります。

給食に登場する地場産物



米…舞鶴産コシヒカリです。



魚…舞鶴または京都府の海でとれた魚を月2～3回計画的に使用しています。

サバ、アジ、イワシ、トビウオ、サゴシ、ツバス、エテカレイ、ニギス、ブリなどを計画していますが、漁獲量により魚種を変更する場合があります。

小中学校の合計約 6000 人分の魚を、とれたての新鮮なうちに舞鶴市内で切り身に加
工し、冷凍保存されます。

万願寺甘とう

西舞鶴の万願寺地区が発祥とされる
ブランド野菜です。肉厚で軟らかく甘
みがあるのが特徴です。

舞鶴茶

舞鶴市は実はお茶の名産地です。主に
加佐地区で栽培されています。今年度初
めて舞鶴名産のお茶を給食で使用する予
定です。お楽しみに！

このほかにも家庭で利用できる地場産の野菜や魚などがたくさん販売されています。
スーパーの地場産コーナーなどものぞいてみましょう。

地元の食材を積極的に食べることは一人ひとりができる SDGs のひとつです。

5月 給食レシピ

いわしのピリッとソース

【材料 1 人分】

		(A)
いわし	1 匹	土生姜 適量
片栗粉	適量	青ねぎ 適量
揚げ油		酢 1.5 g
		さとう 2 g
		しょうゆ 3 g
		豆板醤 0.1 g
		水 少々

【作り方】

- ① いわしの頭、内臓、中骨をとり開きにする。
- ② ①のいわしに片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③ 土生姜すりおろす。青ねぎ小口切り。
- ④ (A) の材料を加熱しソースをつくる。
- ⑤ 揚げたいわしに④のソースをかける。

