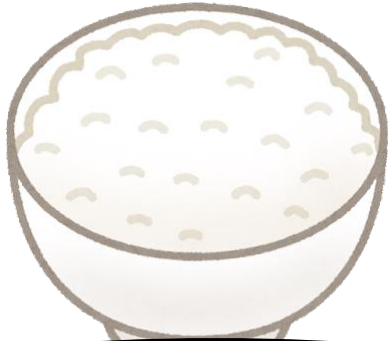


食育通信

ふるさと秦野食育 DAY の話

10月19日は食育の日にちなんで「ふるさと秦野食育 DAY」としました。今日の給食で使っている地場産物をご紹介します。



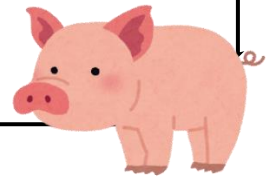
ごはん (秦野産はるみ)

ごはんは、秦野産の「はるみ」というお米を使っており、名前は「湘南の晴れた海」に由来します。今年9月に収穫されたばかりの新米を使用していて、ツヤがあり、甘みと粘りが強いのが特徴です。



秦野産豚汁

「秦野産豚汁」は鶴巻地区で育った豚肉を使ってつくりました。その他、里芋や大根、長ねぎや小松菜など、野菜も秦野でとれた新鮮な野菜を使っています。



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」といいます。(SDGs15)
生産者の顔が見えるので安心して食べることができ、また、遠くから輸送しないため新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らすことができます。(SDGs7・9・13)

今日は秦野の地場産物をじっくり味わいましょう♪また、自然の恵みに感謝して、できるだけ残さず食べてほしいと思います。(SDGs2・12)

皆さんの給食で地産地消を推奨することで、SDGsに貢献することができます。

秦野市学校給食センター