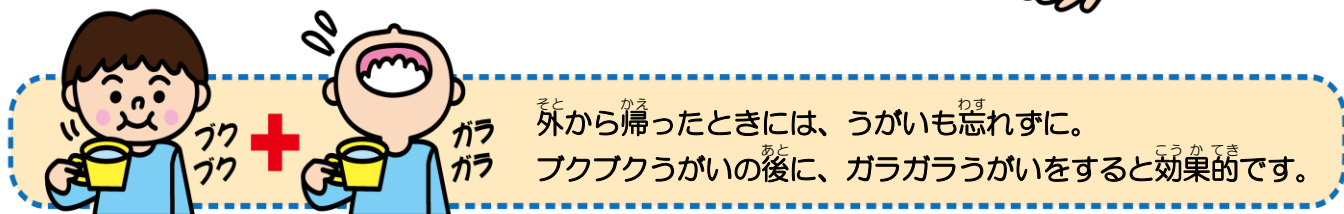
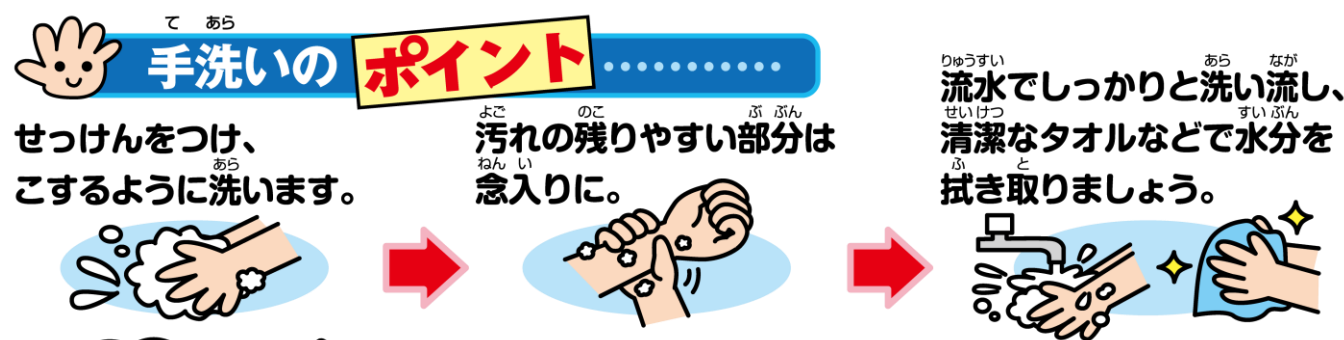


12月給食だより

令和6年12月
瀬戸内市学校給食調理場

手洗いは感染症予防の基本です！

気温が低くなり、冷たい水で手を洗うのがつらい季節です。いろいろな物に触れる手は、一見きれいに見えても、細菌やウイルスなどがたくさん付いています。自分自身の感染を防ぐとともに、周りの人へ感染を広げないために、食事の前にはきちんと手を洗いましょう。



冬休みの食生活～10のポイント

た (食) べすぎに気を付けよう	の (飲) み物は甘くないものを選ぼう	し っかり手を洗ってから食事をしよう	い ち(1)日3食、規則正しく食べよう
ふ ゆ(冬) が旬の食べ物をとろう	ゆ っくりよくかんで食べよう	や さい(野菜) をたっぷり食べよう	す すんで、おうちの人のお手伝いをしよう
み ンなで食卓を囲む機会をつくろう	を (お) やつは時間と量を決めてとろう	—以上のことを心がけて、楽しい冬休みをお過ごしください。	



目指せ地産地消100%

瀬戸内市の学校給食では、給食への地場産物の使用を増やそうと、「食のしあわせプロジェクト」に取り組んでいます。この取組では、市内の生産者等で組織された団体が窓口となり、給食用の野菜の生産計画、集出荷調整、運搬などを行っています。そして昨年度に引き続き今年度も、野菜の生産者や出荷量を増やすために、化学肥料・化学農薬の使用量低減など環境にやさしい栽培技術の講習会を開催し生産力向上と持続性の両立につなげたり、手間暇かけて育てた野菜を、品質にみあった適正価格で買い取ったりすることに力を入れています。

その成果は徐々にあらわれており、野菜の使用量のうち、瀬戸内市産の割合は、令和4年度は16.6%でしたが、令和5年度は23.9%に増加しています。令和6年度4～10月の平均は23.9%を維持しています。野菜の中でも玉ねぎやじゃがいもは年中よく使うため、1学期には旬の新玉ねぎや新じゃがをたくさん使わせていただきました。また、12月頃からは人参や大根が出荷される予定です。1月からは、牛窓ブランド野菜の牛窓甘藍(キャベツ)や冬黄白菜が甘くおいしくなり、出荷の最盛期を迎えます。

12月からは現物寄附でいただいている瀬戸内市産のお米の「朝日」が令和6年度産の新米に替わります。また、果物は、7月にペルルメロン、9月にシャインマスカットを使わせていただきました。

給食のいろいろな料理に地場産物を使わせていただいて、皆さんのもとへお届けしたいと思っています。

学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を深めることができる	食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる	学校と地域との連携・協力関係を構築することができる
---------------------------------------	--	---

瀬戸内市は、ふるさと納税を活用し、給食への地場産物の購入・活用、環境に配慮した農業の普及、こども食堂の運営支援などに取り組んでいます。

食のしあわせプロジェクト公式SNS

Instagram:

Facebook:

給食の生鮮野菜の地場産率(重量ベース)

令和6年度4～10月

瀬戸内市産 **23.9%**

岡山県産(瀬戸内市産を含む) **41.7%**

「食のしあわせプロジェクト」で寄附をいただいた企業を紹介します(令和5年10月～令和6年10月)

木徳神糧株式会社

株式会社 みゆきやフジモト

三宝ウエルネス株式会社
(浅野産業グループ)

W INLIGHT

生活協同組合おかやまコープ