

食とみどいの 新発田っ子通信

育てる

新発田市で作られた食べ物を食卓に！

返す

作る

食べる

みなさんのご家庭では、新発田市で作られた食べ物をいつも食べていますか？

小学6年生と中学3年生を対象に毎年実施している食育実態調査の結果では、以下の通りとなりました。

【平成29年度食育実態調査結果】

Q. 家で地場産(新発田市産)の食べ物をいつも食べていますか？

A. 「はい」と答えた児童・生徒の割合は…

小学6年生 **22.3%** 中学3年生 **22.2%**

家庭では新発田市で
作られた食べ物が
あまり食べられていない?!



住んでいる地域で生産されたものをその地域で食べることを **“地産地消”** といいます。

【地産地消の良しんぐ】

消費者

- ・新鮮で栄養価の高い食材が食べられる
- ・本来の“旬”の味を知ることができる
- ・生産者の顔が見えて安心である

生産者

- ・生産者は、規格外のものを販売することで無駄を減らすことができる
- ・生産者は、消費者のニーズを直接知ることができるので生産意欲が高まる
- ・輸送距離を減らすことができるので、CO₂を減らせるなど環境にもやさしい

その他

- ・地域の農業に対する理解が深められる
- ・地域の食文化について知ることができる

スーパーで見かける地場産コーナー



地産地消は、地域の農林水産業の活性化にもつながります。家庭でも積極的に新発田市の食べ物を食べましょう！

新発田市の学校給食の
地場産農産物使用率は**50%**です^{※1}
(全国平均25.8%)^{※2}

※1 平成28年度新発田市学校給食地場産農産物使用量調査より
※2 平成28年度文部科学省 学校給食栄養報告より

米は100%
新発田市産
です。

毎月19日は
新発田市産の食材を
たくさん使った
小煮物を提供して
います。



* 新発田産の食材を使った給食の一例紹介 *



アスパラガスを使ったアスパラみどりカレー



オータムボエムを使ったお浸し



新発田麩を使ったみそ汁



モットイナイを心がけて食べ物を大切に



みなさんは、一年間で市内小・中学校の学校給食の食べ残しがどのくらいあるか知っていますか。昨年度は37トンもありました。まだ食べられるものを捨ててしまう現状…、“モットイナイ”と思いませんか？

新発田市では、調理中に出る野菜くずや食べ残してしまった給食(給食残さ)を有機資源センターに運び、堆肥に変えます。堆肥は希望する学校に配られて、米や野菜作りに使われます。良い土で育てられた作物を調理し、美味しくいただきます。

このような「育てる(栽培)」→「作る(料理)」→「食べる」→「返す(リサイクル)」といった『食のサイクル』を、子どもたちが学校で体験しています。

返す



給食残さの水切り分別



有機資源センターの見学

給食残さを堆肥に変えるための取組は、市内小中学校16校が行っています。

また、食のサイクルについて理解を深めるため、有機資源センターの見学や、食育出前授業を行っています。

育てる



学校の畑で野菜作り



学校の田んぼで米作り

堆肥を使って、学校の田んぼや畑で、米や野菜を作ります。

自分たちで苦勞して作物を育てることで、『食べ物を大切にしよう』という感謝の気持ちが生まれます。

食のサイクル (循環)

食べる

地場産の食材がたくさん使われている給食を通じて子どもたちは食体験を積み、好き嫌いなくなんでも食べられるようになります。

また、みんなで食べることで、食事のマナーも身に付きます。



地場産物が使われた献立



給食時間

作る

学校で育てられた野菜を使って調理実習を行います。調理体験を通じて、苦手な野菜でも食べられるようになる子どもたちも多くなります。

また、調理場を見学し、給食がどのように作られているのかを学習します。



育てたさといもを使った調理実習



調理場の見学

給食は栄養士さんがみなさんの成長や嗜好、季節感や彩り等を考えて献立を作っています。そして、美味しく食べてもらえるよう、調理員さんが毎日一生懸命心を込めて作っています。また、給食に使う食材を作る農家の人、給食を運んでくれる人など、いろいろな人の手が掛けられています。「食のサイクルをしているから、残した給食が堆肥に変わるなら残しても良い」というわけではありません。

ご家庭でも感謝の気持ちを持って、残さず食べましょう。

