



沼田市学校給食センター
TEL 25-3762

気持ちのよい秋空が広がる季節になりました。秋は、芸術の秋、スポーツの秋、読書の秋と言われるように、いろいろなことにじっくり取り組むことができる時期でもあります。実りの秋に感謝しておいしい秋の味覚をたのしみましょう。

10月の目標・・・・・・・・・・・・・・・・

地域の食材・郷土料理を知ろう

・・・・・・・・・・・・・・・・



私たちの住む群馬県では、利根川水系の豊富な水、長い日照時間、関東平野から上毛三山へと続く標高の差をいかし、野菜をはじめさまざまな農作物が作られています。

利根沼田地区でも、こんにゃく・キャベツ・えだまめ・ほうれんそう・レタス・しいたけ・りんごなど野菜やくだもの生産がさかんです。

郷土食として、粉食文化を象徴する「おきりこみ」や「みそまんじゅう」などが知られていますが、利根実業高校の生徒のみなさんが開発した「えだまメンチ」も郷土の食材を使った新しいグルメとして定着しています。

毎年10月24日は「学校給食ぐんまの日」です

「学校給食ぐんまの日」は、給食に県産の農産物をたくさん使うことで、みなさんに、群馬県の豊かな自然の恵みに感謝し、ふるさとのよさを感じてほしいと願い制定されました。

～生産量全国5位以内のぐんまの食材～



第1位 こんにゃく、キャベツ、えだまめ

第2位 きゅうり、ふき、うめ、ほうれんそう

第3位 なす、レタス、はくさい

第4位 とうもろこし、チンゲンサイ、生しいたけ、春菊

第5位 やまいも、ねぎ、にら、小麦、牛乳



令和元年度農林水産省「農林水産統計」、「牛乳乳製品統計」より

～沼田市の給食にはこんな食材を使用しています。

- **ごはん**
利根沼田地域で収穫した玄米を前日に精米して、当日の朝ご飯を炊いています。
- **パン**
「ロールパン」は県内産の小麦粉を100%、「こめっこぼん」には県内産米粉を50%使用しています。
- **ぐんまのうんまい牛乳**
100%群馬県産の牛乳を使っています。利根沼田地区で飼育されている牛から取れる牛乳も使われています。
- **ぶた肉・とり肉**
群馬県産100%のものを使っています。
- **野菜**
群馬県産の野菜や地元の野菜を使用するようにしています。

10月は食品ロス削減月間です。

毎年10月は国が定める「食品ロス削減月間」です。食品ロスとは、まだ食べることができるのにゴミとして捨てられてしまう食品のことで、日本では年間621万トンもの食品ロスが発生しています。この量を国民一人あたりに換算すると、お茶わん1杯(135g)の食べものを毎日捨てることになります。食品ロスはさまざまな場面で発生しています。食べものがムダになるだけではなく作るのに係った人の労力などもムダになります。食品ロスを少しでも減らすために、自分で出来ることから始めましょう。

食品ロスを減らす工夫！

自分で、できること・・・



残さず食べる。

家族で取り組むこと・・・

家庭の食品ロスを減らすためには、必要なものだけを購入し、食材はうまく活用して食べきるようにしましょう。



10月16日は「世界食料デー」



国連によって世界の食糧問題を考える日として制定されました。一人ひとりが協力し合い、「すべての人に食料を」を現実のものとし、世界に広がる飢餓(きが)などを解決していくことが目的です。この機会に食料問題について考えてみませんか。