



- 小
- ・愛媛県の郷土料理を知る
 - ・給食を作ってくれた人に感謝する
- 中
- ・日本の食文化を知る
 - ・学校給食の歴史や内容を知る

24日から30日までは「全国学校給食週間」です。戦後、国内外の多くの善意や期待を寄せられて再開された学校給食の意義を考え、その一層の充実を期する1週間となります。またこの期間を通し、あらためて食べ物大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちをもって食事をするができるようになってください。



感謝して食べよう

～1月24日から30日は「全国学校給食週間」です～

みなさんのもとに給食が届くまでに、たくさんの人々がかかわっています

● 田んぼや畑、海や牧場で働く人



お米や野菜を作ったり、魚をとったり、牛や豚、にわとりを育ててくれます。

● 食べ物を運ぶ人



食べ物をとれた場所からみんなの町へ運んだり、給食センターから学校まで運んだりしてくれます。

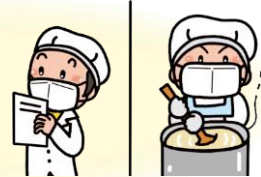
● お店の人の



よい食材を選んで売ったり、注文に応じて給食センターまで運んだりしてくれます。

● 給食を作る人

栄養教諭の先生がみんなの健康を考えて献立を立て、調理員さんが給食を作ってくれます。



● 準備をする人

給食室から運んだり、教室で配ぜんしたり、準備をしてくれます。



1月 わたしたちがありがとうございました！

おなまえ	つくっている たべもの	おなまえ	つくっている たべもの
とよた 安美	葉ねぎ、長ねぎ、大根、かぶ じゃがいも、ブロッコリー	きく池 せつ子	だいこん 大根
おおの 貴裕	小松菜、チンゲン菜 水菜、ビタミン菜	おち 栄一	ごくまい 五穀米、あかまい 赤米、さといも 里いも、たまご 玉ねぎ もち米
あずみ 和夫	大根、にんじん、さつまいも じゃがいも	わたなべ 元衛	かんそう 乾燥パセリ、かんそう 乾燥さくらげ、ほ 干しいたけ ヤーコン
みやた 久典	ながねぎ、じゃがいも	もり 咲子	さといも 里いも、じゃがいも、こめこ 米粉
わたなべ 孝子	たけのこ、大根、かぶ チンゲン菜	★どうおん栄養レンジャーの体験日記★ 西条市丹原にある遠赤青汁さんのケール畑に行ってきました！広大な敷地でケールを有機栽培で育てていました。またケールの茎を食べると、みずみずしく甘みがありとてもおいしかったです。 2月にはケールを使った献立や、ケールの収穫体験があります。お楽しみに！！	
せんば 昭子	じゃがいも		
つゆのち 早苗	じゃがいも		

ちさんちしょう 地産地消



とうおん栄養レンジャーが
給食センターの地産地消の取組
について調べてきました！

おいしい秘密は
ふるさとの食材に
あり！

給食センター「地産地消」の取組について ～地元農家・福祉施設とタイアップしています！～

① じもとのうか いちば れんけい 地元農家（さくら市場）との連携

地産地消を進めるため、センターでは毎月「さくら部会」として、地元農家の方たちとの打合せ会を行っています。

この打合せ会で、どのような野菜がどれだけ納品できるのかや、新しい野菜の植え付けの相談等を行っています。



平成29年度

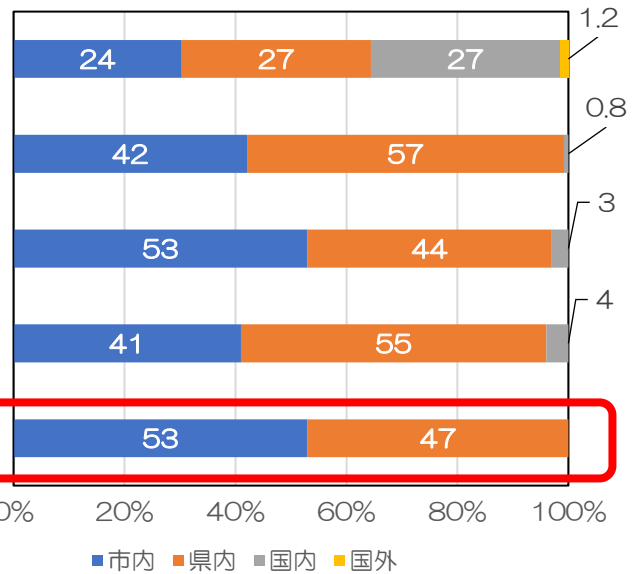
平成30年度

令和元年度

令和2年度

令和3年度

給食センターにおける
愛媛県産・東温市産使用率の推移(11月)



今年度の愛媛県産率（東温市産含む）は100%でした！

農家の皆様、いつもご協力ありがとうございます！！



さくら部会の様子

② じもとふくししせつ しげのぶこうせいえん れんけい 地元福祉施設（重信更生園）との連携

じもとふくししせつ 地元福祉施設とタイアップ！



東温市下林にある福祉施設「重信更生園」では、元々は自分たちの食事のために野菜を栽培していました。今では、広大な敷地で玉ねぎやじゃがいもを中心に色々な野菜を、可能な限り農薬を使わず栽培しています。

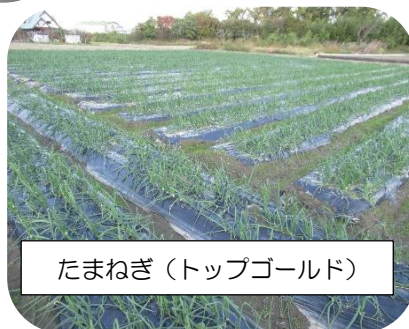


だいこん、ブロッコリー
ほうれんそう、たかななど



じゃがいも（メークイン）

たまねぎ畑では、肥料をひとつずつあげていました。丁寧な作業が、おいしい野菜作りにつながっています。



たまねぎ（トップゴールド）

