



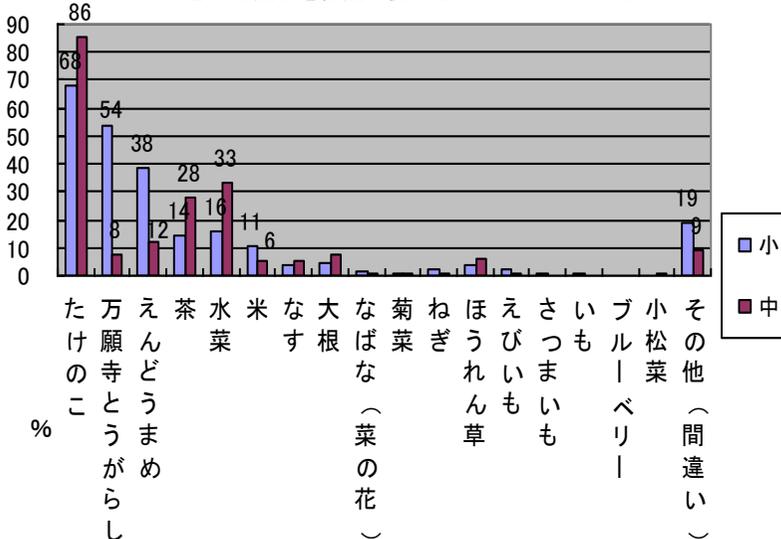
朝夕めっきり涼しくなり、秋が深まってきました。秋は米や芋、栗など多くの食べ物が収穫の時期を迎えます。食べものがおいしいこの季節、食べることに目をむけるきっかけにしたいものです。

食に関するアンケートの結果より



9月号に引き続き、6月にご協力いただきました食に関するアンケート結果の一部をお知らせします。

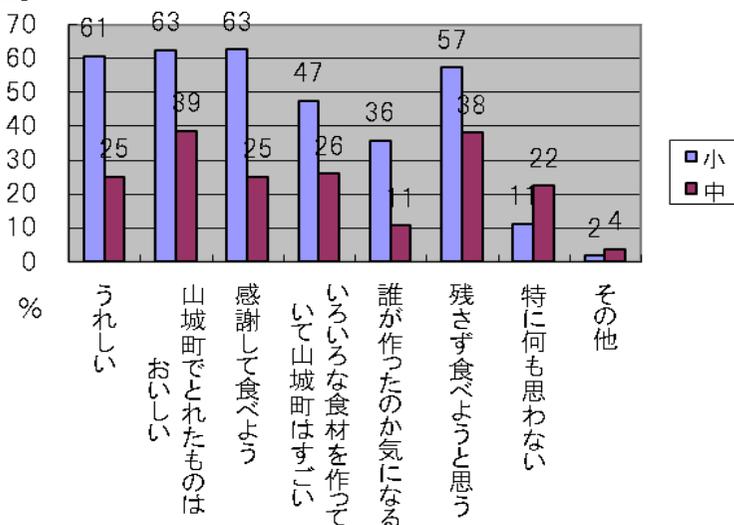
【図1】山城町のどんな食材を給食に使用しているか知っていますか



児童・生徒に対して、山城町のどんな食材を給食に使用しているか、知っている食材名を書いてもらったところ、小中共にだけこの（小68%、中86%）の認知度が高く、次いで小学校では、6月に使用していた万願寺唐辛子（54%）やえんどう（38%）、中学生では地元の特産物である水菜（33%）やお茶（28%）と答えた児童・生徒が多かったです。【図1】

また、そのような地元の食材が給食に出たときどう思うかという問いに対しては、山城町でとれたものはおいしい（小63%、中39%）、残さず食べよう（小57%、38%）、感謝して食べよう（小63%、中25%）等と感じている児童・生徒が多かったです。【図2】

【図2】地元の食材が給食に出たときどう思いますか



山城学校給食センターでは、地元の食材を使った給食を「山城給食」として月に2～3回実施しています。地元の食材を食べることで地域の食材や産業に興味をもたせ、郷土愛を育むことをねらいとしています。

地産地消レシピ募集のお知らせ



今年度の食育の取組として、保護者の方からも要望が多かったレシピ集の作成・配布を行いたいと思います。内容は給食レシピに加え、たけのこや水菜、茶などの山城町で作られている食材（地場産物）を使用したレシピをのせたいと考えています。そこで、地場産物を使ったメニューとして、我が家自慢の人気メニューや、昔から食べられている伝統レシピを募集します。

昔は当たり前のように家の中で受け継がれていた行事食や郷土料理等の伝統的な食文化も、食べ物が豊かになり食の欧米化や核家族化が進む現在は、受け継がれていく機会が減ってきています。

そこで、地場産物の普及と食文化の伝承をねらいとして、地元に住むお家の方からレシピを募集します。集まったレシピは食育推進委員会で検討し、選ばれたレシピはレシピ集として配布するとともに、学校給食にも参考にさせていただきたいと思います。ふるってご応募ください。

下記の「ぶどう大福」は、夏休みの地産地消親子クッキングで人気のあったメニューです。レシピの書き方は「ぶどう大福」を参考にしてください。

※親子クッキングの全メニューのレシピは、上粕小学校のホームページの中の食育に掲載されています。

ぶどう大福



あんこは、つぶあん、こしあん、くろあん、白あんなど、どれでもおいしくできます。

材料 4人分 作り方

ぶどう（巨峰）	4粒	①ぶどうを洗って皮をむく。（種を取り出す）
白玉粉	30g	②白玉粉、砂糖、水をあわせてよく混ぜ、電子レンジで
砂糖	15g	2分加熱し、取り出してよく混ぜる。（まだ白い部分
水	60g	が残っている場合は、さらに1分加熱する。）
片栗粉	適量	③もち生地が熱いうちにスプーンで人数分にわけ、片栗粉をひいたお皿に落としていく。
		④もち生地をかるくのばして、あんこ、ぶどうを包む。



レシピの締め切りは 11月19日（金） です。レシピ1つにつき、A4用紙1枚程度でお願いします。いくつ応募していただいてもかまいません。お子様を通じて各校まで持ってきてください。たくさんのご応募お待ちしております。