

食育だより

令和3年7月
岐阜市立華陽小学校

「地産地消」とは

「地産地消」とは、地域生産・地域消費の略で「地域で生産されたものを、その地域で消費する」という意味です。私たちが暮らしている岐阜市・岐阜県には、様々な農・畜・水産物があります。学校給食では、「学校給食地産地消推進事業」の助成対象となる食材の他にも、身近な地域で生産された食材を、できるだけ使用することを心掛けています。県内の小売店や飲食店でも、「地産地消」に取り組んでいるところがあります。新鮮でおいしく、安心安全で身近な地域でとれた食材を、家庭でも取り入れてみましょう。

地産地消を進めると

【生産者】



- 消費者のニーズがわかる
- 環境にやさしい
- 多様な販売ができる



顔が見え
声が届く

【地域社会】

- 食育の推進につながる
- 信頼関係を築く
- 地域の魅力が向上する

【消費者】



- 新鮮な食材が手に入る
- 生産の過程をしり、安心感を得る
- 伝統的な食文化を知る

※6月、7月、9月に国の「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」により岐阜県産の魚（アユ等）が給食に取り入れられます。

岐阜の味を紹介 甘長（あまなが）ピーマン



甘長ピーマンは長さ15cm、太さ1.5cmと細長く、「ししとう」を大きくしたような形をしています。実の中には細かい種が入っていますが、そのまま調理して食べることができます。海津市で多く栽培され、5月から10月頃まで収穫されます。

作ってみませんか？「甘長ピーマンの炒め煮」

<材料 4人分>

豚肉(平切り)	40g
にんじん	35g
甘長ピーマン	100g
サラダ油	小さじ1/3
砂糖	小さじ2
しょうゆ	大さじ1/2
みりん	小さじ1/3
白ごま	小さじ1
すりごま	小さじ2

<作り方>

- ① にんじんは短冊切り、甘長ピーマンは、食べやすい長さに切る。豚肉は2cmに切る。
- ② フライパンにサラダ油をひき、豚肉を炒める。
- ③ にんじん、甘長ピーマンを加えさらに炒める。
- ④ ③に調味料を加え炒める。
- ⑤ 白ごま、すりごまを加え仕上げる。

