

食育だより

令和4年9月5日
4号
碧南市教育委員会



農場探検 @碧南市「とうもろこし畑」



驚きの甘さ「味来」^{みらい}

「味来」は、碧南市で一番多く栽培されている品種です。とても甘く、生で食べられるほど粒皮が柔らかいです。ふるさと納税の返礼品にもなっており、人気が高まっています。碧南市では、17人の生産者の方が、約20ヘクタールの畑で栽培をしています。

2月

種まき



畝たて・ビニール張り
トンネルたて



寒さに負けないで!

外気温が低いので、畝ごとにビニールでトンネルを作り、温度を高く保てるようにします。

3月

収穫にむけて
成長中



6月~7月上旬

収穫



夜明け前!

とうもろこしは、畝間に作った糖分を夜に蓄えます。一番甘いとうもろこしを収穫するには、夜明け前が一番よい時間です。とても暗いので、ヘッドライトをつけて収穫します。



おすすめの食べ方・保存方法



【食べ方】

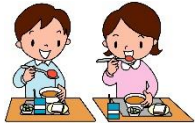
皮を1、2枚残して、ラップをかけずに3分位電子レンジで温めて食べるのが簡単でおすすめです。

【保存方法】

熱々のとうもろこしをラップでキャンディ状に包み、粗熱が取れたら冷蔵庫で保存。粒がしわにならずに味わうことができます。

碧南市のとうもろこしの出荷の最盛期は6月中旬~7月上旬ですが、冷凍したものを9月の給食で提供します！
楽しみにしてください。





学校給食とSDGs



「SDGs」とは、「Sustainable Development Goals」の頭文字をとった呼び名で、日本語では「持続可能な開発目標」と訳します。2030年までに持続可能な世界を実現するために、世界中の国が共通して解決しなければならない課題を17の目標で示したものです。学校給食に関係する目標もたくさんあります。その一部をご紹介します。



世界中には、食べ物に困っている人がたくさんいるけど、おいしい給食が食べられるのはとても幸せだね。



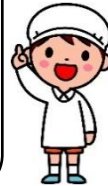
食物アレルギーをもつ子も食べられるような食品を使うようにしています。



学校給食から、健康的な食事をするための知識や、食文化、地場産物などたくさんのことが学べるね。



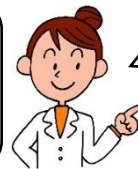
碧南市産・愛知県産の野菜やお肉、魚などを積極的に使うようにしています。



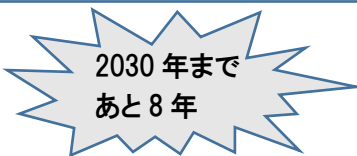
住んでいる近くでできたものは、運ぶために使うエネルギーを減らすことができるね。



みんなが一口ずつ多く食べると食品ロスが減るね。



給食の食べ残しを飼料にしたり、牛乳パックを燃料にしたりしてリサイクルしています。



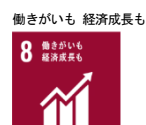
目標達成のために、大人から子どもまで一人一人が取り組むことが大切です。2030年に向けて、自分にできることを見つけてくださいね。



給食センターのSDGs ~夏休みバージョン~



安全で衛生的な施設を長く保つために、溝の隅々まできれいにしています。



子どもたちが使う容器をより隅々まできれいにし、故障がないか確認しながら手洗いします。子どもたちの顔を思い浮かべるとやる気がわいてきます。