

# 給食だより

第1号

平成30年度1学期

作成／瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員

発行／瀬戸市学校教育課 学校給食係  
(給食センター)

## ☆瀬戸市の生産者の方にインタビューしました☆

瀬戸市の給食では、地元のおいしい食材を積極的に取り入れ、生産者の方と協力して地産地消に取り組んでいます。多くの生産者の方の中から、瀬戸豚を育てている谷さんと、玉ねぎを育てている矢野さんにお話を伺いました。

## 地産地消について知ろう パート1



私たちが暮らす愛知県では、消費者と生産者が力を合わせて、地産地消の取組で「もっと愛知県産品を食べよう」「生産者といいいち関係をしよう」という「いいともあいち運動」を行っています。

地産地消には、こんなに良いことがあります！

### あいまる

「いいともあいち運動」のシンボルマークです。

### 新鮮な食材

生産地が近いので、採れたての食材を買うことができます。輸送に向かないおいしい食材も手に入ります。

### 環境に優しい

輸送距離が短いので、排気ガスが減り、環境への負荷を減らすことができます。

### 旬と食文化

地元の四季や文化を楽しむ食材が豊富にそろっています。地元の伝統野菜を知ることができます。

### 安全・安心

作る人と食べる人の顔が見え、信頼を生み出し、安全・安心な食につながります。

### 地域が活性化

地元産産を応援することで、元気で明るい地域作りにつながります。

瀬戸市の給食で取り入れている地元の食材を紹介します。

さといも  
12月～1月頃



さつまいも  
10月～11月頃

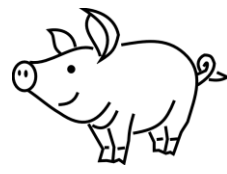


玉ねぎ  
6月頃



なす  
7月～9月頃

米(ゆめまつり)  
(ミネアサヒ)  
(あいちのかおり)



瀬戸豚

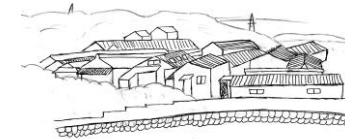


給食だより第2号では地元の食材を使ったレシピを紹介します。お楽しみに！

～瀬戸市学校教育課から皆さまへ～

ご負担いただく給食費は、給食の材料に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大切なものです。

※これらの食材は道の駅などでも販売しています。



### 瀬戸市北丘町「谷ファーム」 代表 谷 数正さん

品野の大自然の中で広大な敷地面積を誇る谷ファーム。約5000頭の豚が育てられており、選びぬかれた上質な豚が「瀬戸豚」となります。

瀬戸豚は、地元のお肉屋さんなど、たくさんの方と研究を重ねて生まれた豚です。やわらかい肉質とあっさりとした甘味のある脂が特徴です。おいしさの秘訣は、何と言っても愛情を込めて育てることだと思います。豚が健康でストレスなく育てられるように、安心できる豚の部屋(豚舎)を作ります。安心しきった豚は、おなかを出してぐっすり眠ります。毎日、一頭一頭の状態をしっかりと見て、それぞれの成長段階や、体調、季節によってえさも変えていきます。子どもを育てるのと同じように、大切に育てた豚なので、おいしく食べてもらえると、私たちにとっても豚にとっても嬉しいです。これからも、もっとおいしい瀬戸豚を作っていけるようにがんばります。



### 瀬戸市井戸金町の農家 矢野 正博さん

昨年度から、普通の玉ねぎよりも一回り大きな「アトン」という品種の瀬戸市産の玉ねぎが、給食に登場しました。今年も、矢野さんをはじめとした地元農家の方々が、給食のために丹精込めて玉ねぎを作ってくださっています。

私の畑では玉ねぎの他に年間を通して大根、白菜、キャベツ、ブロッコリー、きゅうり、なす、トマト、かぼちゃなど、20種類ぐらいの野菜を作ってJAの直売所で販売しています。玉ねぎを作るには、畑の土作りが大切です。牛ふん、鶏ふん等を土とよく混ぜて、玉ねぎ専用の土を作っていることがおいしさの秘訣です。農業は自然が相手ですので、野菜作りは毎日畑に行き野菜の成長を観察して、肥料が欲しいか、水が欲しいか確かめて、作物に話をするのが大切です。瀬戸市の農業は小規模ですが、たくさんの方々が新鮮で、安全・安心できる野菜を作り販売しています。瀬戸市の農業の地産地消の取組を知ってもらえると嬉しいです。