

# 8月給食だより

れいわ ねん がつ にち  
令和6年7月25日

りくべつちようきゅうしょく  
陸別町 給食センター

## じばさんぶつ よ し 地場産物の良さを知ろう

ちいき せいさん のうりんすいさんぶつ ちいき しょうひ  
地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みのことを、「地産地消」といいます。学  
校給食では、地場産物を積極的に献立に活用しています。地域の食材を積極的に使うことで、地域の活  
性化になり食料自給率の向上にもつながります。

と かく ちさん ちしょう がつ  
十勝では、じゃがいも・てん菜（ビート）・小麦・豆類の4種類が代表的な作物として栽培されています。  
新鮮でおいしい地域の食材を積極的に食べましょう。



### じゃがいも

と かつ ぜんこくせいさんりょう やく  
十勝が全国生産量の約3割を占める日本一の生産地です。定番のメークインや男爵、キタアカリなどの他に、新しい品種も続々と生み出され、30種類以上の品種が栽培されています。



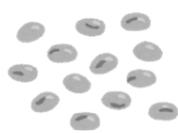
### てん菜 (ビート)

さとう げんりょう さい  
砂糖の原料であるてん菜を栽培しているのは、日本の中でも北海道だけです。砂糖の原料作物として一般的に知られているのはサトウキビですが、てん菜は日本の砂糖生産量の約75%を占めるほどの重要な作物です。



### こむぎ 小麦

うどんなどの製麺用として「きたほなみ」、パン用として「はるきらり」「春よ恋」などの開発が進んでいます。十勝産小麦を100%使用したパン屋さんなども見られるようになり、国産小麦の消費拡大が期待されています。



### まめい 豆類

大豆、黒豆をはじめとして各地でさまざまな種類の豆が栽培されています。なかでも小豆は、その品質の良さから全国的に評価が高く、高級和菓子店や和菓子職人の間でも絶大な支持を誇っています。

ほか おお のうさんぶつ きゅうにく ぶたにく ちくさんぶつ さかな かい すいさんぶつ  
この他にも多くの農産物、牛肉や豚肉などの畜産物、魚や貝などの水産物があります。

## ●○食料自給率とは？○●

こくない しょうりょうしょうひ こくない  
国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値のことです。安全な食料を安定して手に入れるためには、自給率を上げることが大切です。



## ～食料自給率を上げるためにできること～



しゅん た もの  
旬の食べ物を  
えら 選ぶ



じもと しょうざい  
地元の食材を  
た 食べる

ち さん ち しょう  
**地産地消**



ちゅうしん  
ごはん中心の  
バランスのよい  
しょくじ 食事を  
する



た のこ  
食べ残しを  
へ 減らす

## ☆☆☆献立のお知らせ☆☆☆

### 1日：鹿みそラーメン・青のりポテト

8月1日は町民試食会です。普段子どもたちが食べている給食を食べられる機会です。

鹿みそラーメンには、陸別町で狩猟されたエゾシカの肉を、陸別町農畜産物加工研修センターでひき肉やスライス肉に加工していただき、給食に使用しています。

青のりポテトに使用するじゃがいもは昨年、十勝で収穫された「ひかる」という品種で、給食センターにある氷室に貯蔵していたものになります。長期の保存によりでんぷんが糖に変わり、甘みが増しているのが特徴です。

### 日本全国味めぐり

### 23日：タレかつ丼(新潟県)

新潟県のご当地グルメである『タレかつ丼』は、ごはんの上に、甘辛い醤油だれで味付けしたカツをのせたどんぶりです。新潟の港町は、江戸時代から北海道との交易をおこなう『北前船』で栄えていたため、洋食文化が定着していきましました。

### 30日：トウキ入りキーマカレー

陸別町の薬草『トウキ葉』が入ったキーマカレーです。

トウキは、根っこが漢方薬として使われますが、葉っぱは食用として使われています。トウキはセロリのような香りが特徴です。またビタミンEが豊富に含まれていて、生活習慣病の予防に効果的な食材です。