

2月



2月16日（金）

～今日の給食～

- 魚の西京焼き
- れんこんのきんぴら
- 黄にらのすまし汁



## ☆給食の先生からのお話☆

岡山県の農産物の代表的なものには桃、ぶどう、干両なすがあります。自分たちが住んでいる地域でとれた食材をその地域で食べることを「地産地消」と言います。生産している人が近くにいるので、「顔が見える」「新鮮な物が早く届く」などの良い点があります。今日は給食に使用している黄にら、マッシュルーム、れんこんについて紹介します。

（黄にら）

生産量は全国1位で、主に牟佐、玉柏の地区でつくられています。

光を遮断して栽培しているのでやわらかく、甘く、2月が一番おいしい時期です。

（マッシュルーム）

シェアは全国3割で1位。牛窓が生産地です。うまみ成分を多く含んでいます。

スープや煮物に向いた食材です。

（れんこん）

全国上位で県内では連島が1位で、豊かな土壌を活かして栽培されるやわらかくビタミンCや食物繊維が多いれんこんです。

給食ではれんこんのきんぴら、煮物、れんこんチップスにして、食べていますね。



## ☆子どものぶやき(反応)☆



岡山で作ってるんだよという話をしてもらおうと、まず「岡山だって～」と、自分たちが住んでいるという認識が薄いような反応でした（笑）

住んでいる地域で作られた食べ物は新鮮で美味しいという話を聞くと、らいおん組さんは今冬野菜を作っているの、「一緒だね」「すぐ食べたら美味しいもんね」と自分たちの体験を通して、納得した様です。

今日、園庭のかぶの葉っぱがすまし汁にはいっていました。満足そうに食べていました。