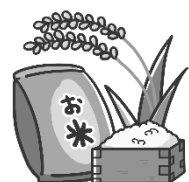


12月 給食だより



令和7年11月29日
台東区立忍岡中学校
校長 金栄 晃弘



宮城県大崎市(台東区姉妹都市)が 『オーガニックビレッジ』宣言！



台東区の姉妹都市である宮城県大崎市は、市内での有機農業・グリーン化の推進を図っています。今年3月には、有機農業を推進する市町村として「オーガニックビレッジ」を宣言しました。

「オーガニック(有機)」とは

化学合成農薬や化学肥料を使わず、自然の力を活かして生産されたものを指します。これは食品だけでなく、コットンや化粧品などにも使われる言葉で、人や環境への負荷をできる限り少なくすることを目指す考え方です。



有機JASマーク

食品の品質について、国が一定の規格(JAS規格)を定め、それに適合した商品に「JASマーク」を表示します。「有機JASマーク」は有機食品に対する規格をクリアした食品につけられています。

大崎市は「世界農業遺産・大崎耕土」で有機農業！

2017年に「持続可能な水田農業を支える大崎耕土の伝統的水管理システム」が、国際連食料農業機関(FAO)から世界農業遺産に認定されました。

将来にわたって持続可能な農業を地域に定着させるため、アイガモロボットや水管理システムを活用した水稻の栽培方法を確立しました。多様な生物が共生する「生きた遺産」です。



給食に大崎市の有機米が登場します！

12月8日(月)は「有機農業の日(オーガニックデイ)」です。12月9日(火)には、大崎市から贈呈いただく有機米を使用した給食を提供します。また、当日は大崎市の方をお招きして貴重なお話もうかがいます。有意義な一日にしましょう！



★今月の給食紹介

★有機農業の日 12/8 ～給食では9日に行います～

「有機農業の推進に関する法律」が成立してから10周年を記念し、2016年に、12月8日を「有機農業の日」として制定しました。



<献立>

・大崎市の有機米ごはん

…農薬不使用、化学肥料不使用の「ひとめぼれ」をいただきます。

・三陸産銀鮭の仙台味噌焼き

…養殖銀鮭発祥の地である宮城県南三陸町は全国約9割の生産量を誇ります。大豆の旨味が生きた爽やかな味わいが特徴の仙台味噌でいただきます。

・白菜とハムの和え物

…宮城県は「仙台白菜」という伝統野菜が有名です。

生産量が限られているので、給食では通常の白菜を使用します。

・おくずかけ …宮城県の郷土料理で、県南ではお盆時期に食べる精進料理です。



★セレクト給食 12/19

今回のテーマは「デザート」です。給食委員会で選択肢を選び、全校にアンケートをとります。給食委員のみなさんには、選んだものが正しく全員に届くように、中心となって動いてもらいます。お楽しみに！

カスタードプリン または フルーツゼリー です

どっちが多いかな～



★冬至 12/22

冬至は「一年で一番昼が短く、夜が長い日」です。冬至には「ん」がつく食べ物を縁起のよい食べ物としてきました。「ん」のつく食べ物を食べることは「運盛り」といいます。給食では【冬至の七種】のうち、「うどん、なんきん(かぼちゃ)、にんじん、れんこん」を使用した料理を提供します。しっかり食べて、運を上げましょう♪

【冬至の七種】とは、「ん」が2つつく食材です。 ※網かけの食材は給食で使用します。
う(ん)どん なんきん にんじん れんこん かんてん ぎんなん きんかん

