



中学校給食センターに潜入!

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

VERSION6

地場産物活用献立を実施しました

11月11日～15日までの5日間、「地場産物活用献立」を実施しました!福島県内で生産、加工されている食材を使ったメニューが登場しましたが、皆さんはどのメニューが印象に残っていますか?
今回の潜入では、Aコース11月13日(水)、Bコース11月14日(木)に提供した献立の調理風景をご紹介します!

調理の様子

～この献立の県産材料～

◇麦ごはん

あさか舞

◇県産地粉と野菜のカレー

豚肩肉

大豆

カットトマト

カレールウ

◇県産スモークチキンのサラダ

スモークチキン

キャベツ

◇デザート

お米のタルト



生姜、にんにくと一緒に県産豚肉を炒めます。



カレー作りは力仕事!焦げないように絶えず混ぜ続けます。



サラダは大きな機械で混ぜ合わせて仕上げます!



あさか舞を使用したタルトは郡山市制100周年のロゴ入りでした♪皆さん気が付きましたか?

完成



すべてのメニューに県産食材が使われていたんだね!



地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物をその地域で消費する取り組みです。学校給食では地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への関心を持つとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

～新鮮な食材が食べられる～

生産者が収穫してから消費者の手に届くまでの輸送時間が短く済むので、新鮮な食材を食べることができます。



～環境に優しい～

輸送に必要なエネルギーや二酸化炭素の排出量が減ることで、環境に優しくSDGsの取り組みにもつながります。



～安心感がある～

消費者自らが生産状況や鮮度などを確認することができるため、安心感が得られます。生産者のこだわりや顔が見えることは大きなメリットの一つです。



～食文化の継承～

地域に特化した食材の生産、消費が安定することで、地域独自の食文化の発展や継承につながります。



～地域コミュニティの発展～

生産者、消費者の距離感が近くなることで、地域の人々が交流するきっかけとなります。地域の活性化を図るうえで重要な役割を担っています。



～経済の活性化～

地域内での取引が増えることで、生産者、消費者、地域の経済循環が活性化され、生産の拡大や地域の発展につながります。

