

R1.11/18~11/22 ちさんちしょうしゅうかん おかやま地産地消週間



ちさんちしょう ちいき せいさん ちいき しょうひ た
地産地消...地域で生産されたものを、地域で消費する(食べる)こと

むかし からその地域で育てられた旬の食材はおいしく、健康によいという考えがあります。

今週は、津山市や岡山県内で作られた食材がたくさん登場しますよ！

	つやまさんしよくざい 津山産食材	おかやまさんしよくざい 岡山産食材	ちさんちしょう 地産地消	ひとくち 一口メモ	こた した 答えは下です！
18 日 (月)	米 ココロ米 だいこん ながねぎ はくさい さつまいも みそ	牛乳 味付けのり 鶏肉 もやし	ちさんちしょう 地産地消	一口メモ	Q1. のりが育つためには山の栄養が必要である ? x ? 味付けのり 一口メモ 今日ののりは岡山県南部の瀬戸内海で収穫されたものです。おいしいのりの条件には、海にチッ素、リンなどの栄養分が必要です。その栄養分を運んでくれるのが川の水で、その水を蓄えているのが山です。つまり、海と山は深い関係にあるのです。
19 日 (火)	米 ねぎ だいこん きゅうり	牛乳 たまご 鶏肉 ほししいたけ たこ	ちさんちしょう 地産地消	一口メモ	Q2. 給食のお米の種類は「きぬむすめ」である ? x ? きぬむすめ 一口メモ 給食で食べているお米は「きぬむすめ」という品種です。岡山県産きぬむすめは日本穀物検定協会が発表した「米の食味ランキング(平成30年産米)」で、5段階評価の中で最高の「特A」を獲得しています。おいしいお米をいただけてうれしいですね。きぬむすめは、収穫時期が10月中旬ごろなので、給食では12月から今年とれた新米がいただける予定です。
20 日 (水)	中華めん しょうが キャベツ みそ 新高梨ゼリー	牛乳 牛肉 ほししいたけ もやし 	ちさんちしょう 地産地消	一口メモ	Q3. 新高梨は津山市では主に勝北地域で作られている ? x ? 津山産新高梨ゼリー 一口メモ 津山市の久米地域は、岡山県内でも有数の新高梨の産地です。新潟産と高知産の梨を交配して誕生したことから、「新高梨」と名付けられました。新高梨はソフトボールより一回り大きく、重さが600~700グラムもあり、大きいものでは1キロ以上に育つことがある品種です。その大きさやおいしさから「梨の王様」とよばれています。
21 日 (木)	さつまいも だいこん チンゲンサイ キャベツ	牛乳 大豆 	ちさんちしょう 地産地消	一口メモ	Q4. 大豆には黄、青、黒、白などいろいろな色がある ? x ? 大豆 一口メモ 大豆はたくさんの種類があり、その数は数百種類もあるといわれています。大豆といえば、今日のサラダにも入っている「黄大豆」をさすことが多いですが、白や黒、青、赤、茶色の大豆もあります。津山市の勝北地域では黒大豆の生産がさかんに行われています。  黄大豆  黒大豆
22 日 (金)	米 こまつな キャベツ	牛乳 豚肉 ちりめんじゃこ こんにやく もやし	ちさんちしょう 地産地消	一口メモ	Q5. ちりめんじゃこは瀬戸内市の牛窓でたくさんとれる ? x ? 牛窓産ちりめんじゃこ 一口メモ 今日のおえ物に使われているちりめんじゃこは、岡山県の南東部に位置する瀬戸内市の牛窓産です。牛窓は穏やかな気候に恵まれた瀬戸内海に面しており、水産業もさかんに行われています。ちりめんじゃこは、かたくちいわしなどの稚魚(卵からかえって間もない魚)を釜ゆでし、乾燥させて作られ、カルシウムを多く含んでいます。

注：食材が変更になる場合があります。

地産地消 ×クイズの答え：Q1○ Q2○ Q3× Q4○ Q5