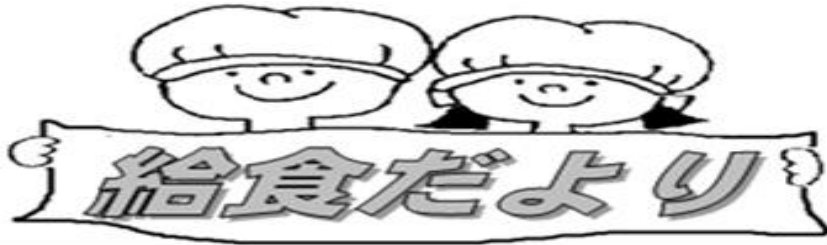


2022年11月

竜王中学校給食室



実りの秋・食欲の秋となりました。山々は鮮やかに色づき、田畑では収穫の時期を迎えています。給食室では、県内や地域の旬の食材を使って給食を作っています。秋の味覚をおいしく味わいましょう♪

いにいぬめさい

## 新嘗祭



11月23日

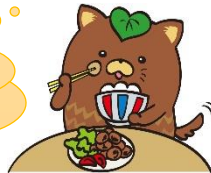


新嘗祭は日本古来の収穫に感謝する行事です。

『新嘗祭は「しんじょうさい」ともいい、「新」は新穀を「嘗」はお召し上がりいただくことを意味し、収穫された新穀を神に奉り、その恵みに感謝し、国家安泰、国民の繁栄をお祈りします—現在、このお祭りは毎年11月23日に宮中を始め、日本全国の神社で行われています』(出典:伊勢神宮)

そして、1948年(昭和23年)に「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう。」日として『勤労感謝の日』が制定され、農作物に限らずすべての生産を祝い勤労をねぎらう祝日になりました。

## 収穫の秋♪



☆甲斐市のおいしいもの☆

甲斐市内のお米が収穫の時期を迎えています。給食のごはんは、毎回甲斐市産のコシヒカリを使っていますが、新嘗祭前日の11月22日は特別に、収穫されたばかりの甲斐市産新米『釜水米』が登場します☆釜無川の豊かな水で栽培された「ヒノヒカリ」という品種のお米です。

そして、甲斐市産の『やはたいも』も現在最盛期です。先日、お米や、やはたいもを納入していただいている、学校近くの山梨みらい農業協同組合(JA山梨みらい)管内いーなとうぶ竜王さんにお邪魔させていただきました☆広い店内にはJA山梨みらい管内(甲斐市、中央市、昭和町ほか)にて生産された、新鮮で安全な野菜や果実を中心に、県内外の旬の食材が豊富に揃っていました!また、手作りのおやき・よもぎまんじゅう・くるみもち、農家さんが作るつけもの(奈良漬・白菜漬等)もあるそうです。(HPより)



## やはたいもについて



『やはたいも』・・・肥沃な砂質土壌で、里芋栽培に適した旧竜王町で収穫されるブランド芋。江戸時代から旧竜王町八幡地区を中心に生産が盛んになり、「やはたいも」という名前になりました。連作障害が起きやすいので、収穫後3~4年畑を休ませなければならないため、生産量が限られている大変貴重な里芋です。

センター長の青木さんにお話を伺ったところ、現在管内では約600名の農家さんのうち、30名の方が『やはたいも』を生産されているとのこと。9月のお彼岸の頃から年内にかけて収穫され、最盛期の現在、お店には県内外から『やはたいも』の問い合わせや取材が来ているそうです。給食では11月17日に登場します☆やわらかく、粘りけがあるのが特徴で、食物繊維やビタミン類も豊富です。地域伝統の味をみんなで味わいたいと思います。お楽しみに♪

# 有機野菜



10月に3回、北杜市で有機農法による野菜栽培をされている畑山農場さんより、有機かぼちゃを届けていただきました！有機野菜は自然に優しく、循環型の農業で厳格な審査を通過して認められるJASマークの野菜です。まさにSDGsを体現した農業といえます。



有機かぼちゃは色が濃くしっかりとした甘みを感じるおいしさでした☆全校みんなで美味しくいただきました。

## 有機JASとは？



有機食品のJASに適合した生産が行われていることを登録認証機関が検査し、その結果、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。この「有機JASマーク」がない農産物、畜産物及び加工食品に、「有機」、「オーガニック」などの名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことは法律で禁止されています。



有機かぼちゃのサラダ☆



色鮮やかで、とっても甘かったです！



有機かぼちゃのサラダ☆



## 給食室通信



今回は給食室の調理の様子・給食委員会の生徒の活動を紹介します☆

北杜市産の『あけの金時』を使った、さつまいも汁です！



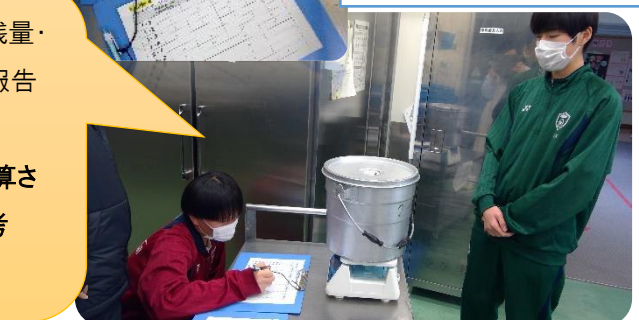
今週は地場産物をたくさん使った献立を実施しています☆



山梨県産の『信玄鶏』は煮付けてご飯と混ぜて美味しいおこわになりました☆

浅尾大根の切り干し大根を使ったサラダです。カルシウムが豊富に含まれています

クラスごと残量や片付けがしっかり出来ているかチェックします☆



今週 11月14日(月)～18日(金)まで、給食委員会による残量・片付け調べをしています。これは年2回の国への栄養摂取状況報告に合わせ、今年度より委員会の取り組みとして実施しています☆

給食は成長期の中学生に必要な栄養がしっかりと摂れるよう計算されています。この機会に一人ひとりが自分自身の成長や健康を考え、好き嫌いをなく食べられるようになってほしいと思います！