

秋らしくなってきましたね。米に野菜、くだもの、魚など、日本の食卓に欠かせない多くの食べ物が旬を迎える季節です。「旬」とは、その食べ物がたくさんとれ、一年のうちで最もおいしく、栄養価も高くなる時期のことです。いろいろな食材がいつでも手に入る時代ではありますが、季節ならではのおいしさを味わい、収穫の秋を感じたいですね。

現在の日本では、多くの食材がスーパーなどで1年中、手に入ります。だからこそ食材を買うときは、きちんと選ぶことが大切です。値段や品質、環境への配慮がされているかなど、さまざまな情報をもとに考えましょう。

～学校給食は地産地消に取り組んでいます～



ちさんちしょう
地産地消のよいところ

ちさんちしょう
地産地消とは、その地域で生産されたさまざまな農林水産物を、その地域で消費することです。食材を購入する消費者、食材を生産する生産者また、環境にも、それぞれよいことがあります。



- 身近な場所で生産されているため、新鮮なものをすぐに手に入れることができます。
- 生産者の名前や顔がわかり、安心して食べることができます。
- 他の地域や国などから運んでくる際に、排出する二酸化炭素の量が少なくなるため環境にとっても良い取組です。

スチームコンベクションオーブンの調理の紹介

ニュースなどでもご存知の方も多いと思いますが、今年度「スチームコンベクションオーブン」が導入されます。「スチームコンベクションオーブン」は、スチーム機能とオーブン機能を兼ね備えた万能調理器です。これまでは中学校給食に活用されていましたが、今年度1月までにすべての特別支援学校に設置されます。小池特別支援学校では、10月16日に登場する「さつまいもとりんごの重ね煮」の調理に使用します。



スチーム
コンベクション
オーブン



「さつまいもとりんごの重ね煮」の調理の様子。