



10月 給食だより

兵庫県立視覚特別支援学校

10月になると一気に秋めいて、さわやかな風が吹くとともに収穫の便りが各地から聞こえてきます。秋になるとおいしい野菜や果物がたくさん。

10月は、「ひょうご食育月間」です

兵庫県では、平成18年3月に豊かで活力ある社会の実現を目指し、「食の安全安心と食育に関する条例」を制定しました。それを踏まえ、5か年の計画で平成29年3月から「食育推進計画（第3次）」が実施されています。

その計画の中で、兵庫県は秋に様々な特産物が旬をむかえることから、10月をひょうご食育月間と定められ、多くのイベントが開催されます。

本校でも、19日の「食育の日」の前の週に兵庫県内の特産物を使用した給食や郷土料理を実施する予定です。楽しみにしてください。

コロナの「おいしい」影響…!?

農林水産省の事業により、普段給食ではなかなか登場しない神戸牛や兵庫県産水産物の提供がありました。コロナウイルス感染症の影響により需要が落ち込んだ県産の食材を消費し、また児童生徒にそのおいしさと魅力を伝えるとともに、生産者の経営安定を図ることを目的としています。

10月は6日「神戸牛のしぐれ煮」、30日「ホタルイカの炊き込みごはん」が登場します！

食育週間の献立紹介

10月12日から16日までの期間で、兵庫県産の特産物を使用したり、丹波篠山地方の郷土料理を実施する予定です。

10月14日 「はたはたのから揚げ」

はたはたとは、兵庫県の日本海側で冬になるとたくさんとれる魚です。「はたはたと言えば秋田県」とはよく聞きますが、兵庫県でも国内1,2位を争うほどの漁獲量です。多くは一夜干しで売られていますが、11月以降になると生のものも出回るようになります。

10月16日 「丹波篠山地方の郷土料理」

とふめしは豆腐、鯖缶といろいろな野菜をいり煮にして、ご飯にのせて食べます。100年以上前から食べられている郷土料理だそうです。

ぼたん汁は「いのしし」を使った汁物です。いのししの肉は、赤い身の部分と、白い油のコントラストがはっきりしていて、ぼたんの花のように見えることから「ぼたん肉」と言われています。

その他、神河町産のゆず果汁、淡路産のわかめ、玉ねぎをはじめ、普段使用している野菜もできる限り兵庫県内産を手配しています。

※天候等により産地変更することがあります。

