

きょうわ 食育だより

令和3年1月1日発行

共和町食育推進委員会 事務局：共和町役場産業課

おいしかったかな？ 「ふるさと給食」

令和2年11月4日、町内の幼児センターと小・中学校で「ふるさと給食」が行われました。

メニューは、共和町産の野菜を使った「ねぎダレから揚げ」、「かぼちゃの和風サラダ」、「じゃがいものみそ汁」と共和町産「ななつぼし」の新米ごはんでした。

食材となった野菜は、生産者である若手農業者グループ「Grow up」や「きょうわ米麦改良協会」から提供していただきました。



お米ができました！

令和2年10月15日、28日、11月13日に、各小学校の5年生が自分たちで育てたお米の脱穀作業を体験しました。

とても寒い中での作業でしたが、刈り取った稲を「干歯こき」という道具を使って脱穀したり、とうみやもみすり機などを使って色々な作業をして、みんな初めての体験で戸惑いながらも、楽しく作業することができました。

自分たちで育てたお米は、いつもよりとても美味しかったですよね。



～ 年末年始の行事食 ～

行事食とは、季節ごとの行事や、お祝いの日食べる特別な料理のことです。旬の食材を取り入れたり、家族の健康や幸せを願う意味が込められているものが多く、行事によって様々な起源や由来があります。今回は、年末年始に昔から食べられている行事食について紹介していきます。

★年越しそば★

年越しそばが食べられるようになったのは、江戸時代からといわれています。そばを食べる理由としては、「そばのように細く長く長寿であるように」との願いが込められていたり、うどんなどに比べて麺が切れやすいことから、「一年の苦労や災いを断ち切る」という意味もあるようです。



★おせち★

おせちは、年の初めを祝うための料理です。煮物や酢の物などの、日持ちのする料理が多く、普段から料理をしている女性に対して、お正月はゆっくり休んでもらうという意味があるようです。また、おせちが詰められる重箱には、「めでたさを重ねる」という意味があり、縁起がいいとされています。



★お雑煮★

お雑煮は、お餅と様々な食材を煮込むことからその名がついたとされており、その年の神様に供えたお餅を使うことから、食べることで神様から新年の力をいただくという意味があるとされています。



● 年末年始食べきりキャンペーンを実施中！ ●



北海道では食品ロスの削減に向けて、平成28年度から「どさんこ愛食食べきり運動」を展開し、家庭や宴会での食べ残しを減らすための啓発などに取り組んできました。

本年度については、これまでの外食に加え、テイクアウトやデリバリーなどの機会が増えると予想される、令和2年12月1日から令和3年1月31日までの期間に、「年末年始食べきりキャンペーン」を実施しています。

皆さんも、「もったいない」の気持ちを込めて、食べ残しを減らしましょう！

～スローガン～

「おいしく残さず食べきろう！」

- 外食では適量注文、「もったいない」をなくそう！
- おうちでは、食べきれなかったご馳走はリメイクしよう！

(北海道農政部食品政策課HPより)