



地場産デー(二宮産バージョン)～二宮産☆夏野菜カレーpart1～

今年度も引き続き、地場産デー(二宮産バージョン)を実施し、環境に配慮した地産地消の食材を給食に提供します。9日(月)には、毎年農協さんを通じてお世話になっている西山文夫さんが育てた「たまねぎ」を使用した「たまねぎのみそ汁」を提供します。

また、昨年度よりパワーアップして、6月と7月に「二宮産☆夏野菜カレー」が2回登場します。1回目の「二宮産☆夏野菜カレー」は「にのみやみんなにやさしいごはんプロジェクト」の団体を通じて、有機農家さんが育てた無農薬野菜(栽培期間中農薬不使用)「じゃがいも・ズッキーニ」と西山文夫さんが育てた「たまねぎ」の3種類の二宮産野菜をつかいます。2回目の7月はどんな二宮産の食材を使用するか、乞うご期待ください!

「地産地消」とは、地元でとれた食材を地元で消費することをいいます。3つ紹介します。

- ①「**安心安全**」生産者の顔やその姿が見えることで、地域の食材について知ることができ、「安心安全」につながります。
- ②「**食品を選択する力**」地元の野菜を知ることにより、生涯にわたって「食品を選択する力」を養うことができます。また、自分たちが住む町のいいところに気づけるきっかけになります。
- ③「**エコで環境にやさしい**」地元の食材を食べることは、遠くのものを食べることと比べて、運搬にかかるエネルギーを節約することができます。

どんな野菜も、土づくりが健全でないと育ちません。土と微生物が互いに共生し合い、自然環境と深い繋がりがあります。私たちは、消費者ですが、「地産地消」の大切さをいま一度考える必要があります。

このことによって、子どもたちが生涯にわたって食品や食料生産、食文化等の情報をもとに食品の選び方や組み合わせ方を適切に選択する能力を育むことにもつながります。さらには、地球環境のことも考えて、食材を選択するきっかけになればと思います。

～農家さんの紹介～

～ぼんぼこファーム 中村隆一さん～

ぼんぼこファームは1998年4月に二宮町で始まりました。20年かけて微生物ネットワーク農法という、肥料も農薬も堆肥も使わずに大地が生き生きとして、野菜ができてしまう農法を産み出し、実践と発信をしています。



～西山文夫さん～

農家としては、野菜を食べてくれた人がおいしいと言ってくれることが一番嬉しい。
ぜひ、楽しく召し上がってくださいね。



☆食事をおいしく食べるための栄養士より一言アドバイス☆

食事をするときどんな姿勢で食べていますか?姿勢よく食べることは見た目が美しいだけでなく消化器官への負担が少なくなり消化吸収力がアップします。また、よく噛んで食べられるようになり満腹感が得られ食べすぎ防止につながります。正しい姿勢で食べないと食べ物のがのどに詰まったりする危険があります。正しい姿勢で楽しく食事を楽しみましょう。

