

地場産デー(二宮産バージョン)

～二宮産☆夏野菜カレーpart2～

6月に続き、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。11日(金)は、農協さんを通じて西山文夫さんが育てた「たまねぎ」をたっぷり使用した「チキンアドボ」を提供します。また、14日(月)には「二宮産☆夏野菜カレーpart2」の登場です。今回も「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)「なす・ピーマン」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。暑い日にぴったり「二宮産☆夏野菜カレー」を美味しく食べてくださいね(^^)

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

～SDGs×地産地消～ 考えよう! 社会のこと、地球のこと

SDGs※とは、2015年9月の国連サミットにおいて、すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会をめざす世界共通の目標として採択された「持続可能な開発目標」のことをいいます。

地産地消の取組は、環境にやさしいだけでなく、生産者や消費者がたがいに恵みあう関係をつくりだし、持続可能な地域社会の構築につながっていきます。具体的には、SDGsの13番「気候変動に具体的な対策を」においてでは、地元で食材などを消費することで、運搬により発生するCO2の削減につながっていきます。また、14番「海の豊かさを守ろう」と15番「陸の豊かさを守ろう」においてでは、地域の食材を地域で消費することは、海や陸の資源保護にもつながっていきます。

まずは、わたしたちから!

スーパーの野菜売り場に行くと、「地産地消コーナー」が設置されていることをみたことありませんか? 他県からの

食材と地元でとれた食材を、お子さんと一緒に見比べてあげるのもSDGsについて考えるきっかけになったら良いと思います。 ※Sustainable(サステナブル:持続可能な) Development(ディベロップメント:開発) GoalS(ゴールズ:目標)の略字です。



～農家さんの紹介～

～末永 郁(すえなが かおる)さん～

二宮団地に住みながら農業をしています。有機栽培で年間60から70品目の野菜を作っています。地域で出る食品残渣を原料にした「健やかファーム」を積極的に使って、土づくりをしています。同時にゴミを減らした循環型の農業に取り組んでいます。元気いっぱいの野菜をつかった給食を、是非楽しんでください。

～『こなつファーム』 小夏農園の澤村さん～

昨年の5月から二宮町中里で化学肥料・農業・使い捨てビニール資材に頼らず、たくさんの種類の季節野菜を栽培しています。環境問題に関心をもち、オーストラリアへ農業を学びに行ったことをきっかけに農園を始めました。是非畑にも遊びにきてください! 健康な野菜をもりもり食べて、毎日元気で心も体も健康に過ごしてください!



～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。



～暑さに負けない!! 夏休みの過ごし方～

あと少しで、待ちに待った夏休みですね☆暑さに負けない食生活を心がけて元気に過ごしましょう。

生活リズムが一度くずれてしまうと立て直すことは、大変です。休みに入っても、「早寝・早起き・朝ごはん」を守って過ごしましょう。

