

毎月19日は食育の日！

実施日：平成24年11月19日(月)

「食育の日」の地場産物紹介

◆食育の日の給食は、身近な食材にこだわった献立です。子どもたちに紹介することにより、食に対する関心を高めていくことを目的にしています。

安芸高田市給食センター



【今日の給食献立】

- ・ごはん(米粉パン) ・牛乳
- ・鶏肉(赤鶏)のトマト煮
- ・ブロッコリーのサラダ
- ・りんご



小学校4年生の量

赤鶏って、どんな鶏？

◆今月の食育の日は、安芸高田市産の「赤鶏」を使用しました。この赤鶏について、飼育から加工までをおこない納品して下さる業者の方に質問してみました。

〈質問1〉通常のブロイラー(肉用の白い鶏)と比べてどのような違いがありますか？

- ・飼育方法：広々とした環境で飼育しています。
- ・成長期間：雛(ひな)から出荷まで

ブロイラー	約50日
赤鶏	約80日
- ・肉質：ブロイラーに比べ、味・歯ごたえが優れています。
- ・適した料理：もも肉は水炊きが一番おいしいです。その他、から揚げや塩焼きなどでもブロイラーとの違いが味わえます。



〈質問2〉赤鶏の飼育を始めたのは、いつですか？

- ・30年くらい前。地鶏同様のおいしい鶏肉を探し求めて、赤鶏にたどり着きました。

〈質問3〉赤鶏を飼育する上で、気をつけていることはありますか？

- ・鶏インフルエンザ対策などの基本的な管理の上、鶏にとって快適な環境で育てるかに重点をおいて飼育しています。

〈質問4〉赤鶏1羽で、「もも肉」はどのくらいとれますか？

- ・大きさにもよりますが、1羽から700g～800gのもも肉がとれます。

(今日の給食のために、もも肉106kgを注文しましたので、約150羽の赤鶏を使ったこととなります)



※今日はこの赤鶏で「トマト煮」を作りました。

赤鶏をはじめ、多くの命をもらって私たちの給食は作られています。感謝の気持ちを忘れずに残さずおいしくいただきます。

にんじん・ブロッコリー

今日のブロッコリーサラダには、安芸高田市産のにんじん(18kg)とブロッコリー(130kg)を使用しました。

安芸高田市産のにんじんは生産量が少なく、4月以降初めて使うことができました。にんじんは八千代町、ブロッコリーは高宮町などで生産されたものです。



米粉パンについて

今月4回に分けて提供しています米粉パンは、安芸高田市産のお米「こいもみじ」から作られた米粉のパンです。安芸高田市内のパン屋さんがこだわりを持って作って作られます。1日に製造できる個数が限られるため、750個くらいずつに分けてお願いしています。

- ・保育所・幼稚園：80g
 - ・小学校：100g
 - ・中学校：60g × 2個
- (※焼く前の生地重さ)

