

散歩道



8月初旬に新しい学校給食センターが完成し、2学期からは市内全ての小・中学校と公立幼稚園で給食が始まる。

また、来年1月からは、市内全域で最大115食のアレルギー対応給食の提供も始まる。

今までの袋井市(浅羽地域以外)の幼稚園では、「就学前の幼児期には、親の愛情がこもった手弁当を食べることに、子どももその愛情を感じながら成長するし、親も子育てについての責任を感じる」という理由で、給食を  
実施していなかった。

この考え方も正しい  
あり方の一つだが、近年、共働き家庭が増えてきたことにより「朝忙しくて、とても弁当を作る時間がなく」という声を数多く聞いたので、実際にどんな弁当を持ってきているのかを教育委員会で調査した。

結果は、店で売っている食品を詰め合わせた、いわば「出来合いの弁当」も多いことが分かった。  
こうしたことから、市では「子どもの成長に必要とされる栄養を十分に与えることが、最も大切である」と考え、方針を変更して、市内全ての幼稚園での給食を始めることになった。

「新給食センター」

なお、親子のきずなを深めていくことも必要なので、週1回は家庭の手作り弁当の日としている。

今後、給食で使用する食材は、出来る限り市内で生産されるものにし、と考えている。給食の食材を地産地消とすることで、安全で安心な給食の提供が可能になると同時に、市内の農業者にとっては販路拡大の機会を得ることになる。

現在、すでに米は全て袋井産のものを使用しているが、野菜などはなかなか賄えていない。1日1万食を超す量の供給体制が整っていないからであるが、必要とされる量や種類を生産できる農業者と求められる日に合わせて調達をするための調整役が「解決」される。

さらに、食べる側の価値観を変えることも大切である。例えば、ニンジンも細くても太くても、真っすぐでも曲がっていても、同じ重さなら良いとするような考え方で、見た目ではなく本質的な内容で判断することにより、供給量も増やせるし、価格を下げることにもつながる。  
今回の新しい学校給食センターの完成が、袋井市の子育て・教育・農業に大きな前進をもたらすことを期待している。

●食推協からのコメント

甘酒は日本の伝統的な甘味飲料の一種で、栄養豊富なので夏バテを防ぎ、「夏の栄養ドリンク」や「飲む点滴」といわれています。

豆乳と甘酒のアイスクリーム

- 材料(4人分)
- 豆乳 …………… 200ml
  - てんさい糖 … 大さじ1
  - メープルシロップ 大さじ1
  - A 米粉 …………… 大さじ1/2
  - 粉寒天 …………… 0.5g
  - 塩 …………… 少々
  - 甘酒 …………… 100ml
  - タマネギチップス …………… 少々

- 作り方
- ①鍋に豆乳(100ml)とAを入れて、とろみがつくまでよく混ぜながら弱火で煮、ふつふつしてから1~2分程度練る。
  - ②①に残りの豆乳と甘酒を加えて混ぜる。あればミキサーにかけ、なめらかにする。
  - ③②をバットに流し入れ、粗熱が取れたら冷凍庫へ入れる。
  - ④③の表面が固まったら、フォークでかき混ぜる。
  - ⑤④を器に盛り、タマネギチップスをトッピングする。



- 栄養価 (1人分) エネルギー…77kcal / たんぱく質…2.3g / 脂質…1.0g / カルシウム…12mg / 鉄…0.7mg / ビタミンC…0mg / 食物繊維…0.2g / 塩分相当量…0.5g



毎月19日は「食育の日」



袋井市の木・花・鳥のイメージデザイン



市の木:キンモクセイ



市の花:コスモス



市の鳥:フクロウ

市の木・花・鳥それぞれの特徴を見やすくシンプルに表現し、「FUKUROI」の「F」を図案化しました。

表紙のことは



8月10日、原野谷川親水公園で、「絆から夢に「今、希望の花は咲く」」をテーマに「全国花火名人選抜競技大会 ふくろい遠州の花火2013」が開催され、訪れた多くの観客が2万5千発の花火を楽しみました。  
翌朝には、クリーンアップ作戦が実施され、小・中学生や市民の皆さん、市内企業・事業所のボランティアなど約4,700人が参加し、会場周辺のごみ拾いや分別作業を行いました。