

消

地消

～おいしさを味わう～



学校で

～給食に使われ、児童・生徒が
おいしく食べています～

児 童・生徒の元気のもととなっている学校給食でも、野菜を中心とした市内産の食材が年間を通して活用されています。1月下旬の「給食週間」には、地元の食材をたっぷり使ったメニューが登場。新鮮な地元産食材たっぷりの給食を味わいながら、まちの農業や漁業についての理解を深めました。私たちのまちで愛情をいっぱい受けて育てられた食材。給食の時間がもっと楽しみになりそうですね。



▲「はなっこりーのマヨ和え」をバクリ。おいしさが広がります。

病院で

～患者さんの栄養の
もととなっています～

市 民病院の食事には、地元産のねぎ、チンゲンサイ、県産のキャベツ、大根、伊予柑などを使ったメニューが入院患者のみなさんに提供されています。また、3度の食事に欠かせないお米は、県産“こしひかり”です。食欲のあまりないときに「ご飯がおいしいね。」「おかゆがおいしい。」と食べられるのは、慣れ親しんだお米が一番。地元産の食材は、喜ばれる食事の提供をモットーにしている病院の食事づくりに役立っています。



▲ていねいに盛りつけて、栄養バランスのとれた一品が完成です。



「海苔むすびもみぞ汁も
おいしかったよ！」



▲寝太郎みそ、高泊産のねぎと海苔、はなっこりーなどを使った給食（須恵小）

▲藤本菜摘さん、山根聡くん（須恵小3年、写真左から）



温冷配膳車を使って温かいものは温かく、冷たいものは冷たくして患者さんのもとへ運びます。



▲鍋物に欠かせない“白菜”

地元産の食材は、 こんなところで手に入ります

地元でとれた農産物や海産物は、私たちのすぐ近くでも販売しています。並ぶ食材は季節ごとにさまざま。食卓の一品に、地元産を加えてみませんか。



▲刺身がおいしい“ニシ貝”