



給食だより 11月号

玉野市立学校給食センター

秋も一段と深まり、朝夕の気温が低くなってきました。風邪をひきやすい季節なので、食事・運動・睡眠をしっかりとって、規則正しい生活を送りましょう。

地場産物について知ろう！

11月10日からの一週間は、「地場産物を知る週間」です。地場産物とは、自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物のことをいいます。給食にもたくさん地場産物が登場します。

地場産物のいいところ

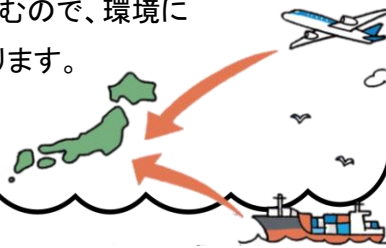
新鮮で安心・安全

生産地が近いので、新鮮でおいしいものを手に入れることができます。また、作っているところが見えたり、生産者と話したりすることができるので安心・安全です。



環境にやさしい

食べ物を運ぶ距離が短くなると、運ぶために必要なガソリンの量が少なくてすむので、環境にやさしくなります。



地域の活性化

地元で作られたものを買うと、地元産業の経済が活性化して、生産者を応援することができるため、元気で明るい地域づくりにつながります。



感謝の心が育つ

身近な人が作っているので、食べ物を大切にする感謝の心が育ちます。また、地場産物を知ること、食文化を守ることにもつながります。



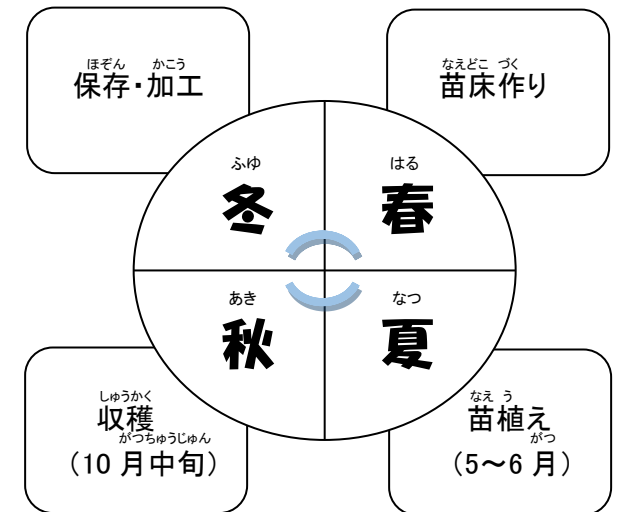
『番田芋』を知っていますか？

岡山商科大学『番田芋プロジェクト』の学生と連携し、給食に『番田芋のみそ汁』が登場します。

○番田芋とは

玉野市番田地区で栽培されているさつまいもです。番田芋は、甘味が強いという特徴があります。その理由は、瀬戸内海に面した畑で潮風を受けて育つからです。番田地区では紫色と黄色の品種を栽培しており、この土地で育つさつまいもを総称して「番田芋」と呼びます。

○番田芋の1年



～番田芋クイズ～

Q. 番田芋は何年前から生産されている？

- 約50年前(昭和時代)
- 約200年前(江戸時代)
- 約7000年前(縄文時代)

○番田芋のオススメ調理法「芋けんぴ」

●材料

さつまいも 1本
砂糖 大さじ2
水 大さじ4
サラダ油 適量

●作り方

- さつまいもは細切りにし水にさらす。
- 鍋底から2センチ程度、サラダ油を入れ、170℃に熱し、さつまいもを入れて5分間揚げる。
- フライパンに砂糖、水を入れ中火で熱し、きつね色になったら、さつまいもを加えてからめる。



番田芋は道の駅みやま公園などで販売しているよ！番田地区の農園

では芋掘り体験もできるよ！

出典：デリッシュキッチン、サクサクおやつに芋けんぴ！
<https://delishkitchen.tv/recipes/169482403344024044>

2025年9月30日アクセス。

クイズの答え：2番