

9月15日(水)

あずき寒天が給食に無償提供されます！

『国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業』として、地場産物の活用促進と学校給食の充実を図り、食育に資する観点から、学校給食に無償で提供されます。これは、外食需要等の減少により、消費が落ち込んだ北海道産の小豆と北海道産の砂糖を学校給食に無償提供し、生産者への影響を回避するとともに、地産地消などの食育活動につなげることを目的としています。つまり、北海道で生産されている小豆や砂糖を使った食品を食べることで、北海道で生産されている食材の種類や、その良さを知ってもらうことが目的です。

小豆

生産について

小豆は北海道、兵庫県、岩手県で作られていますが、生産量は、北海道がダントツ1位で、日本の生産量の約94%を占めています。北海道内では多くの地域で作られていますが、十勝地域での作付けが多いです。

小豆について

小豆は砂糖で煮た「あん」が和菓子などによく使われます。タンパク質を主に、炭水化物、ビタミン、ミネラル、食物繊維を含み、皮にはポリフェノールが多く含まれていて、様々な健康効果が期待できる食材です。

北海道産の小豆



小豆寒天(イメージ)



北海道産の砂糖
(てん菜糖)

てん菜

生産について

日本では北海道のみで生産されています。北海道内では多くの地域で作られていて、函館でも作られています。オホーツク地域と十勝地域での作付けが多いです。

てん菜について

てん菜は別名「ビート」や「砂糖大根」とも呼ばれ、根部分が砂糖の原料となる甘味資源作物です。ユリ科の植物です。根部分は1個約1Kgで糖分は約16%なので、1個で160g程度の砂糖がとれます。

北海道は日本の耕地面積の4分の1を有する大農業地帯で、水稲(日本全体の7.6%)、小麦(65.4%)、てん菜(100%)、馬鈴薯(80.2%)、大豆(40.6%)、小豆(93.7%)、玉ねぎ(62.1%)など、多種多様な農産物が生産されています。地元で生産された物を地元で消費する事を「地産地消」といいます。

地産地消は、今話題となっている「SDGs」の複数のゴールに深く関係する取り組みです。地元で生産されている物を積極的に食べるようにしましょう！