

町長の定期便

第24回

まちでの食の安全は？

今、かつてないほど食の安全が強く叫ばれています。中国で製造された冷凍食品から毒物が検出され、食べた人が入院、治療を受ける事態が発生し、その原因は調査中ですが、究明を急いでほしいものです。私たちの口に入るものですから、特に注意したいですね。

さて、日野町の保育所、小・中学校の給食の食材は大丈夫なのか、誰もが心配なところだと思います。さっそく調理現場に出向き、担当職員に聞いてみました。

まず、主食は日野町産米のご飯です。パン食は行っていないせん。副食の食材については、以前から安心・安全のため、納入業者の協力を得て地元産を主体に仕入れているとのことでした。いわゆる地産地消ですね。どうしてもほかの地区のものを使うときには、学校給食会などの検査済証明があるものを使っているとのことでした。また、今問題になっている中国産の冷凍食材は以前から使っていないと報告を受けました。その話からは、大切なまちの子どもたちの食の安全を守るんだとの意欲がうかがえました。今後いっそうの努力を望みます。

給食では、ただ食べるだけでなく、「食育」の観点から、献立や食材からのメッセージも子どもたちに伝えていきます。お祝いの日には赤飯の由来であるとか、みそ汁の具などについてわかりやすく解説し、生きるうえで食事がいかに大切なものであるかを説明しています。皆さんの家庭でも、食事の大切さを認識し、食べ物からも元気なまちになるようにしましょう。

(3月4日記) 日野町長 景山 享弘

町食生活改善推進協議会さん料理 49

カレー風味の、ひと味違った
ちらし寿司風ご飯はいかが



カレー味サラダライス

【材料】4人分

- 米（3カップ）
- 合わせ調味料【塩（小さじ1.5）、砂糖（大さじ1～2）、カレー粉（小さじ1.5）、酢（大さじ4.5）、サラダ油（大さじ2）】
- チーズ（80g） ●ウインナー（4本）
- きゅうり（2本） ●塩・酢（少々）
- パセリ（少々）

【作り方】

- ①米はかために水加減して炊く。
 - ②合わせ調味料の材料をよく混ぜておく。ごはんを大きめのボウルに移し、合わせ調味料を加え混ぜ合わせる。
- チーズは5ミリの角に、ウインナーは5ミリの厚さに切る。きゅうりは板ずりして洗い、小口切りにして塩少々をふって水気を絞り、酢少々をふる。
- ②のご飯が冷めたら具を混ぜて盛り付け、パセリを飾る。



『このひととき、極上の幸せ』
撮影 ● 生田英明さん（根雨）

【連絡先】 オシドリグループ事務局
森田（電話72-0271）

「先日は突然お邪魔しました。根雨駅を目指したら案外近かったです。オシドリ駐車場にてスタッフの方々、感じの良い人たちと話が弾み盛り上がりました。良い天気だったのでオシドリも外交に出かけてみたい。少数のオシドリはヨシの所でお昼寝。ほほえましい風景でしたよ。金持神社に参拝し、札所で黄色い財布とひょうたんを求めました。素晴らしいスタッフの方々ですね。うらやましいです。日野町からの帰り、雪の大山がすばらしく、車を停めてカメラに収めました。本当に心豊かな、温かな一日でした。また会いましょうね。お元気で」（出雲市「三代ちゃん」からのお手紙です）

うれしいお便り
オシドリ
にゅるす

VOL. 121

