



あじわいだより

給食センターから、こんにちは。



高知の「エコシステム栽培」?

1月のある日。給食センターに届いたきゅうりの箱に「こうちのエコ野菜」と書かれた、緑色のマークを発見しました。 「エコシステム栽培」の字もあります。

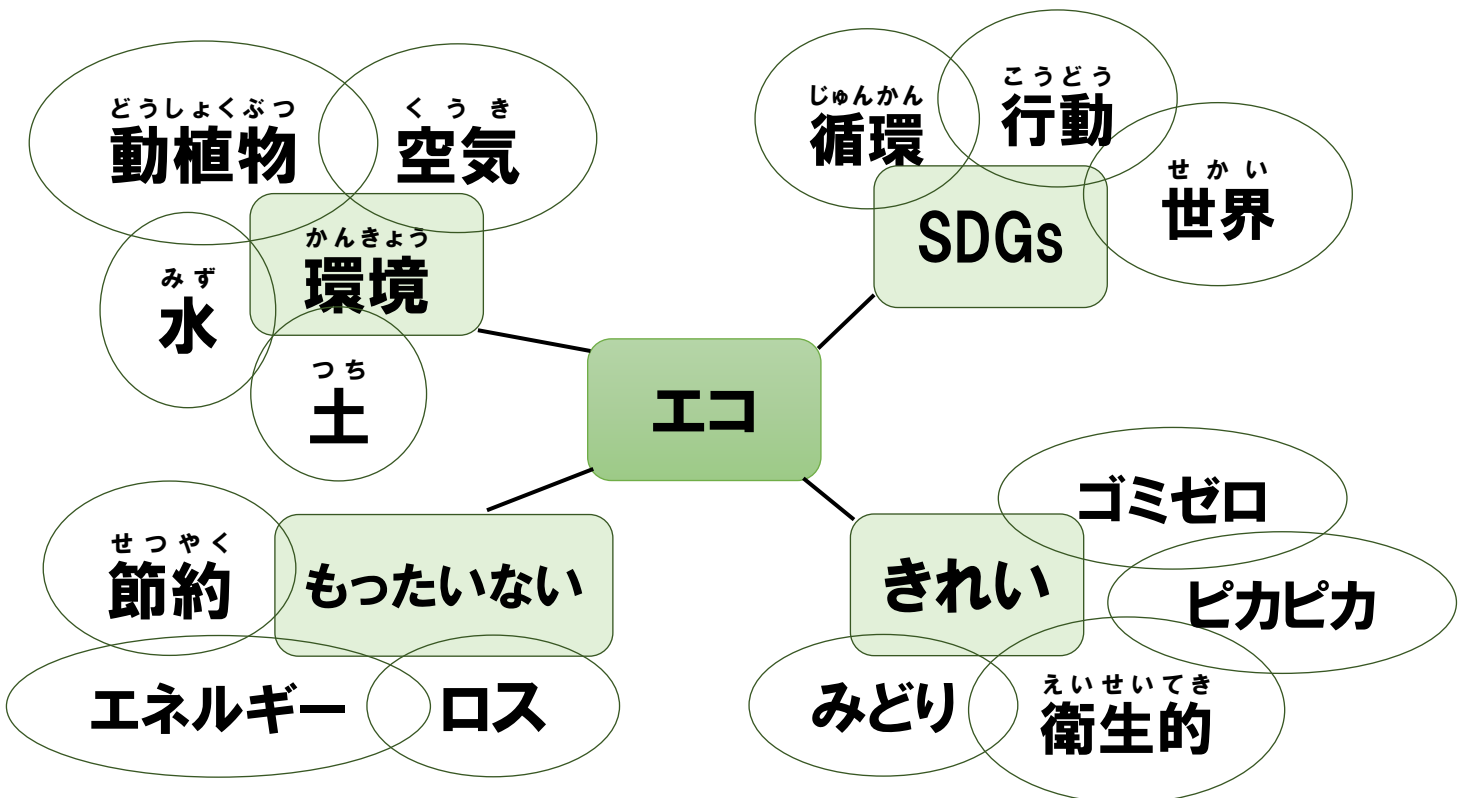
「エコシステム」とは、英語で「生態系」(いきものがくらすエリア)の意味です。

給食センターに届いたこのきゅうりは、「化学合成農薬に出来るだけ頼らず、環境の負荷をなるべく減らして野菜を育てる方法」で栽培されているようです。

地球にやさしく、エコなやり方で育った安全・安心なきゅうりということ。

食べ物がどこで作られたか、どんな風に作られたか、それらを知るヒントはいつも、その食べ物の特徴や、パッケージ(袋や箱)に隠れているものですね。

「エコ」って、なんだろう。イメージを広げてみると、なにが分かる?

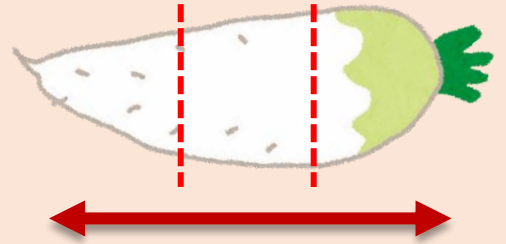


だいこん ちから
大根の「まもる力」。

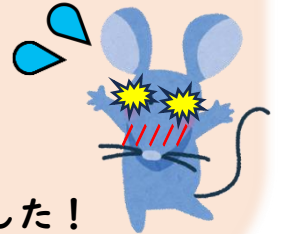
クイズ! 大根の葉っぱと根っこ、どちら側が【からい】でしょう?

ちなみに、【からい】方の反対側は【あまい】です。

【からい】味を出す成分には、「抗菌作用」や
がんを防止する力があります。つまり、身体の中の
悪いものをやっつけて健康をまもってくれる力です!



大根は土の中で育ちます。土の中にはさまざまな菌や、大根を食べようとする
ねずみなど、成長するまでにたくさんの敵と出会います。



【からい】成分は、土の中でも「まもる力」を発動しているのです。

ということで、正解は、土の中に入っている根っこ側が【からい】でした!

🍷【やってみよう】「郷土料理」のイメージを広げてみよう。🍷

(※その地域に根付いた食材を使って、その地域独自の調理方法で作られ、
食べられてきた料理) 献立表をヒントに知っていることを広げよう。

