



こんにちは給食室です!!



～ 地産地消特集 ～

保育家庭課では今年度公立保育園で扱っている飯田下伊那産給食食材の生産者取材し紹介する取り組みを行っております。今回は南信濃和田に工場を構える「小林こんにやく店」に行ってきました。

創業 80 年。こんにやく作りには欠かせない水は地下 40 メートルから清らかな水を汲み上げ丹念に作られています。毎日同じこんにやくを作るのではなく、昨日は糸こんにやく、今日は四角いこんにやく、明日は丸いこんにやくと種類を変えて作っているそうです。色々な食品の高騰が相次いでおりますが、「給食に扱うこんにやくは値上げはしない」と話していた社長さんの言葉は印象的でした。

地元のものを地元で食べることは、食料自給率の向上や地域経済の活性化だけではなく、地域の伝統的な食文化を継承でき、郷土愛が深まることにつながり、故郷を思う気持ちを食から感じとれるのではないかと考え、保育園給食でも導入しております。



小林さんご夫婦(3代目ご主人)
普段は息子さんと3人で
こんにやくを作っています。



これがこんにやく芋!! 長野県産です。



出来上がったこんにやくを
レーンにのせて袋詰めする
機械です。



こねる機械



白滝を作る機械です。



スーパー
などで
よく
見かける
白滝
←



いつもの食事に 食育 Instagram
野菜をプラス



発行
保育家庭課