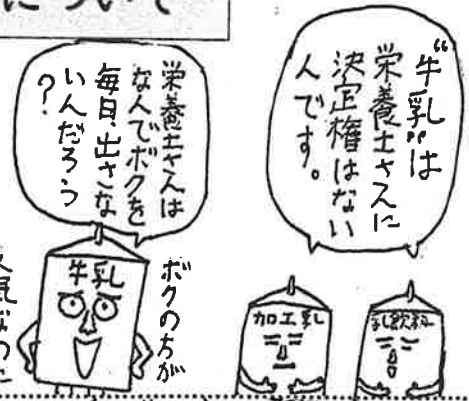


牛乳の代替品『乳飲料』の給食での提供について

9月は牛乳の代替品として『乳飲料』なるものが5回も提供されました。あまり好評とは言えず、残量もいつも以上に多くなりました。「乳飲料」が出されるのは、**県内の生乳生産量が減少している**ことが理由です。これまでも県外産の生乳を使用したり、代替品として加工乳(赤箱)が提供されたりしてきましたが、それだけではまかなえないくらい、県内生乳の生産量は減っているのです。

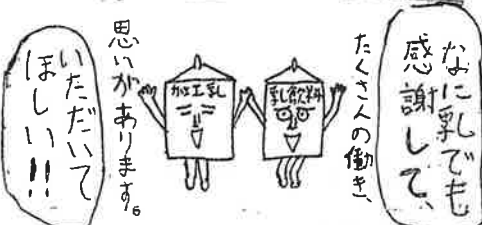


●「牛乳」「加工乳」「乳飲料」の違い

- ・「牛乳」…生乳(牛から絞ったままの乳)のみを使用したもの
- ・「加工乳」…牛乳に他の乳製品(生クリームやバター)を加えたもの
- ・「乳飲料」…牛乳に乳製品以外の原料を加えたもの



みんなの**健やかな成長を支える**ための学校給食ですから、残量が多くなることは、とても悩ましく、心痛いことです。でも、残量を減らすために無理を強いて、食の楽しさや豊かさが損なわれてしまったら、それこそ給食センターの思いとはかけ離れてしまいます。



決して無理はしないでほしい。でも、簡単に残してしまうのではなく、「**自分のため**」という意識をもって、**毎日の食事と真剣に向き合い、しっかり食べてほしい**…それが給食センターの思いです。



今後も、いろいろと気に食わないこともあるかとは思いますが、給食へのご理解とご協力を、何卒、お願いいたします。

「カーブチー果汁」無償提供していただきました!

「カーブチー」は、沖縄で生まれた『**沖縄原産**』のみかんの仲間の果物です。名前の由来は「**皮(カー)が厚い(ブチー)**」ということから。一昔前には、運動会の時に食べる『**運動会みかん**』などと呼ばれ、広く親しまれてきましたが、今ではその生産量も大きく減少し、沖縄県内でも食べられる地域もごくわずかとなっています。

そんな貴重なみかん「カーブチー」を知ってほしい、味わってほしい、との思いのもと、名護市でシークワサーの加工品などを扱っている会社『**勝山シークワサー**』さんから「**カーブチー果汁 100%**」を無償提供していただきました。10月は、その「**カーブチー果汁 100%**」使用のメニューが登場します。**感謝の気持ちを持って、美味しく食べてほしいです!**

