



食育だより

令和8年2月
読谷村立保育所

地産地消ってなに？

地域で生産された農林水産物を、地域で消費することをいいます。
給食で地域の食材を活用することは、地域の文化や産業に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことに繋がります。
保育所では、積極的に読谷村の食材を給食に使用し地産地消に取り組んでいます。

保育所ではどんな食材が地産地消されているの？

- 人参…読谷村は人参の拠点産地で、2月ごろから村産人参を給食で提供しています。
- 小松菜…読谷村で年中収穫される野菜で、給食でも日常的に使用している食材のひとつです。鉄分、葉酸などの栄養も豊富で成長期の子どもたちにおすすめの野菜です！

その他にもさまざまな村産食材を取り入れ地産地消に取り組んでいるよ！

取り組みの一部を紹介します♡



JA女性部さん開発の
「紅イモ味噌」



はんだまポテト焼き



無農薬バナナムース



無農薬バナナとつるむらさきの生産者



生産者を招いての
給食交流をする中で
感謝の気持ちを育みます



ゆんた豚の生産者



ゆんた豚と紅イモ味噌の
みそカツ



山芋ボール



山芋
100キロを超えるものもあるよ！

レシピ紹介！「山芋と鶏肉のスープ」



じゃが芋でも
おいしくできます♡

【材料】

山芋	300g
鶏肉（鶏手羽でもOK）	250g
人参	1/2～1本
乾燥しいたけ	5g
しょうが	1片
よもぎ	適宜
塩	小さじ1

- ①山芋、人参、鶏肉は一口大にカット。乾燥しいたけは水でもどしてスライス。しょうがはすりおろす。
- ②鍋に水を入れて、山芋、人参、鶏肉、しいたけを煮込む。しいたけの戻し汁も入れる。
- ③材料に火が通ったら、しょうが、塩で味を調える。
- ④器に盛り付け刻んだよもぎをトッピングする。