

新年、明けましておめでとうございます！

今年もよろしくお願ひいたします。

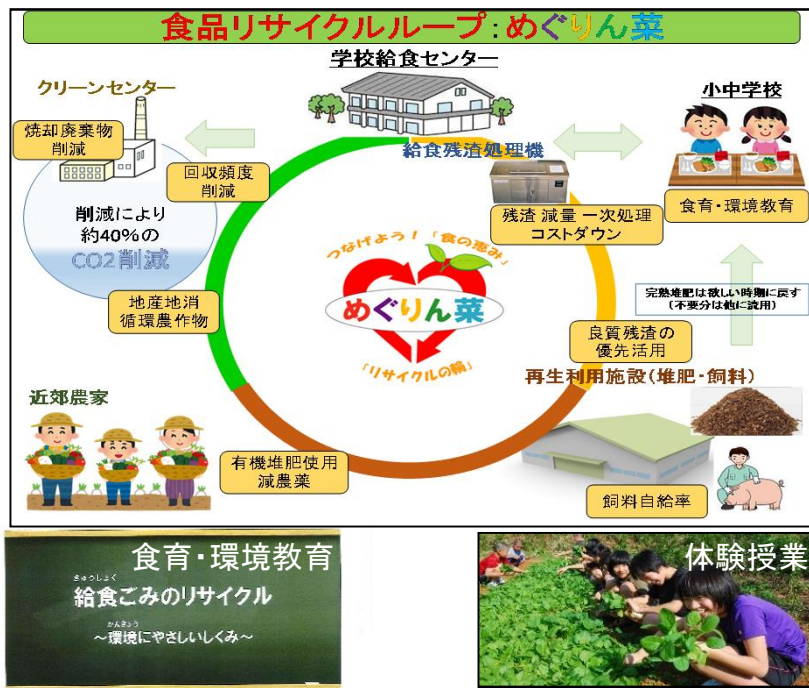
さて、今月のめぐりん菜通信は「学校給食センターでの食品リサイクルループ」「冬の野菜・果物」の記事をお届けします。

寒い冬ほど、野菜は甘くなります。今年は当たり年？

(担当：齊藤)

## 学校給食センターでの食品リサイクルループ

飼料化、肥料化・・・、リサイクルループには色々な形がありますが、食品残渣の排出者切口で見た場合、学校給食センターでの食品リサイクルループは最も多くのメリットを有する資源循環の形です。



今、古い給食センターでは、アレルギー対策を実施するための再整備が始まっています。整備にあわせ、食品リサイクルループのメリットを訴求していくことが、環境イノベーショングループの今年の新たな目標です。



## 冬の野菜・果物

※おそらく1年1度、この時期にしか食べない野菜 **クワイ**。そう、「芽がでる」の縁起かつぎで**おせち料理**で使われる野菜です。



西三河では農作物としての栽培はありませんが休耕田に自生しているのをよく見かけます。



※冬の代表的な果物、**イチゴ**。クリスマス前から5月まで、ハウスで計画的に栽培することで長期の出荷が可能です。昔と違い、今は高設栽培で収穫がずいぶん楽になりました。いろいろな観光農園の中でも、ピカイチの**集客力**を發揮します。

※**黄・紫・赤・ベージュ・オレンジ・黒・白**めぐりん菜提携農家、鈴盛農園では5色の**カラフルニンジン**をさらに7色にバージョンアップ。

食卓に美味しさとおしゃれな雰囲気醸し出します。**家族の笑顔**、間違いなしです。

