

# 11月 給食だより

令和6年10月31日  
練馬区立大泉西小学校  
校長 岩切 洋一

## 給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。大西小では、練馬区内でとれた野菜をなるべく多く給食に取り入れるようにしています。

今年度10月までに使用した野菜は、小松菜、大根、ほうれん草、きゅうり、キャベツ、じゃがいもです。



### 地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を味わうことができる

作っている人の顔がわかり、安心感が得られる

地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる

農業が活性化することで農産物が安全され、景観の維持や洪水の防止につながる

運ぶ距離が短くなり、エネルギーやCO2排出量が削減でき、環境に優しい

エスディーゼーズ（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

### 学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化への理解を深めることができる

食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる

学校と地域との連携・協力を構築することができる

#### 10月の使用食材産地

牛乳…北海道、宮城、東京、群馬、青森、山形、山梨、岩手 米…秋田、新潟 卵…栃木 鶏肉…岩手  
豚肉…青森、茨城 鮭、さんま…北海道、三陸 たら…ロシア いか…ペルー 米粉…埼玉  
じゃがいも、玉葱、人参、大根、白菜…北海道 しめじ、えのき、セロリ…長野 小松菜…茨城、埼玉  
ピーマン、にんにく、葱、ごぼう…青森 ニラ…茨城 キャベツ、きゅうり…群馬 もやし…栃木  
さつまいも、パセリ…千葉 里芋…埼玉 梨…栃木 柿…和歌山 みかん…愛媛 りんご…長野