

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。

地産地消の良さとは?

<p>新鮮な旬の味覚を味わうことができる</p> 	<p>作っている人の顔がわかり、安心感が得られる</p> 	<p>地域内で資金が還元され、地域経済の活性化につながる</p> 
<p>農業が活性化することで農地が保全され、景観の維持や洪水の防止につながる</p> 	<p>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</p> 	<p>SDGs (持続可能な開発目標) の達成に貢献できる</p> 

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・協力関係を構築することができる



～今月のこんだて～

2 (月) 練馬大根献立

練馬区産の練馬大根で練馬スパゲッティを作ります。

4 (水) 練馬キャベツ献立

練馬区産のキャベツでチーズタッカルビを作ります。

18 (水) おからのシュトレーン

ドイツでXmasに作られるパンです。給食ではおからとレーズンを混ぜ込んだ生地で作ります。



20 (金) 冬至メニュー

21日は冬至です。かぼちゃと柚子を使ったメニューです。



11月に使用した給食食材の主な産地

米…岩手県産ひとめぼれ

野菜…練馬・東京・高知・青森・北海道・群馬・栃木・千葉・長野・茨城・新潟・愛媛など

くだもの…紅玉りんご(青森)

肉…宮崎・群馬・茨城・千葉・岩手

魚…ししゃも・さば(ノルウェー)・シルバー(ニュージーランド)・まいわし(千葉)

10月牛乳産地…東京・群馬・山形・岩手・青森・秋田・山形・福島・北海道