

# \* 給食だより \*



令和6年11月29日  
練馬区立開進第四中学校

「早寝早起き朝ごはん」  
運動シンボルマーク

## 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？

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地が  
保全され、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

SDGs (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  
関係を構築することができる



12月2日、4日は一斉給食の日です。12月1日開催の練馬大根引っこ抜き競技大会で収穫された練馬大根と練馬区産のおいしいキャベツが区内小中学校に配られ、給食に登場します!

※例年、キャベツの一斉給食は11月に実施していましたが、今年度は9月、10月の天候不順により生育状況が芳しくなく、12月の実施となりました。天候に振り回されながらも、学校給食のために準備して下さる区内農業者の皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。

### 食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？

直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



練馬区健康推進課  
instagram 公開中

こちらもチェック

旬の野菜を取り入れたレシピや食育の情報が満載!区内農業者がおすすめする野菜レシピや食のプロである「練馬の食育応援店」が提案するレシピが掲載されています♪



### 給食食材の主な産地について (11月実績)

米：秋田県 宮城県 卵：群馬県 牛乳 (12月予定)：東京都、群馬県、山梨県、福島県、岩手県、山形県、秋田県、青森県、北海道  
にんじん：北海道 じゃがいも：北海道 玉ねぎ：北海道 小松菜：足立区、埼玉県 ねぎ：青森県 大根：千葉県  
キャベツ：練馬区、群馬県 れんこん：茨城県 さつまいも：千葉県 ゆず：徳島県 柿：新潟県