



## 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



### \*今月の献立より\*

#### 5日：ブックメニュー② (フレンチオニオンスープ)

10月27日～11月9日の読書週間にちなんで、図書館にある本とコラボしたブックメニューを実施しています。先月に続く2回目は、J. K. ローリング 著「ハリー・ポッターと死の秘宝」より、屋敷しもべ妖精のクリーチャーが作ったフレンチオニオンスープです。

#### 8日：ブックメニュー③ (がむしゃらチャーハン)

瀬尾まいこ 著「あと少し、もう少し」は、寄せ集めのメンバーが中学最後の駅伝大会出場に挑む青春小説です。登場人物の一人、太田くんが「がむしゃらに作ったチャーハン」を再現します。

#### 19日：世界の料理～台湾～ (ルーローハン)

毎月19日の食育の日には、郷土料理か世界の料理を出しています。ルーローハン台湾の郷土料理で、豚バラ肉を醤油のスープで甘辛く煮込み、ごはんの上に盛り付けた料理です。お楽しみに!

10月に使用した食材の産地 (一部を抜粋) 牛乳(生乳の産地)：東京・群馬・山梨・岩手・青森・宮城・山形・北海道  
米：青森(まっしぐら) 豚肉：千葉 鶏肉：岩手 秋鮭：北海道 さんま：北海道 梨：栃木 さつまいも：千葉  
里芋：埼玉 玉ねぎ・人参・じゃがいも：北海道 小松菜：埼玉・茨城 キャベツ：群馬 しめじ・えのき：長野