

11月給食だより

令和6年11月
十日町市川西学校給食センター

肌寒い日が増え、あっという間に秋が過ぎていきそうです。これからは温かい物や冬野菜が美味しい季節になります。バランスのいい食事を心がけ、体調を崩さないようにしましょう。

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

エスディーゼス（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



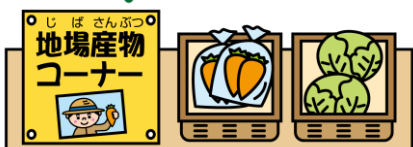
食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる



学校と地域との連携・協力関係を構築することができる



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。