

11月食育だより



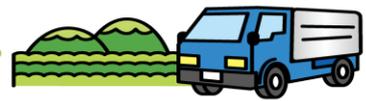
南関町学校給食センター
栄養教諭 橋本 綾

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組です。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、郷土愛を育むとともに、環境問題や食糧自給率などの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

エスティーゼス（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

SDGs

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？

