

おうちの方
と一緒に読ん
でください。

しょくいく 食育だより

れいわ ねん がつ
令和7年10月
こう さ しょうがっこう
甲佐小学校

えいようきょうゆ ながおか
栄養教諭 永岡



し ちさんちしょう 知ってる? 「地産地消」について

こう さ まち しんせん た もの きゅうしょく た ちさんちしょう
甲佐町でとれる新鮮な食べ物を、給食などで食べることを「地産地消」といいます。
きゅうしょく こう さ まち やさい せっきょくとく つか ちさんちしょう
給食では、甲佐町でとれた野菜などを積極的に使っています。

「地産地消」のいいところ



【食べる人が安心できる】

ひとつひとと あんしん
いつ、どこで、どんな人が作ったものなのか分かる。

【環境にやさしい】

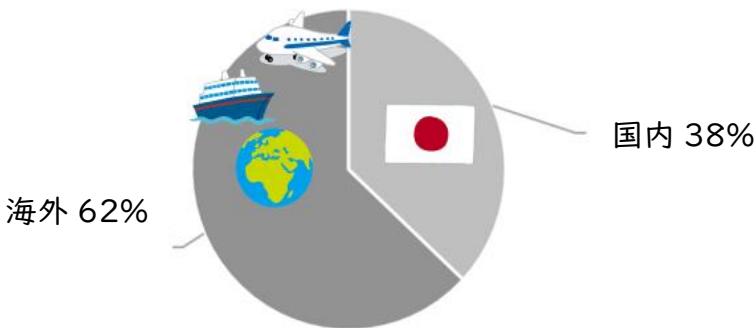
た もの つく と ち た はこ きより みじか ゆ そうちゅう で
食べ物を作ったその土地で食べるので、運ぶ距離が短くてすみ、輸送中に出る
はいしゅつ すく
排出ガスも少なくなる。

【新鮮でおいしい】

と ち き こう ふ う ど のうさんぶつ のうやく つか し せん
その土地の気候や風土にあった農産物は、農薬などをたくさん使わなくても自然の
ゆた みの あんぜん えいようか たか なに しんせん
エネルギーで豊かに実るため、安全で、栄養価が高い。何より新鮮でおいしい。

ほか こう さ まち た もの た じ ぶん く ち い き し
他にも、甲佐町の食べ物を食べることで、自分たちが暮らす地域のことを知るきっかけにもなります。

にほん た やく こくない せいさん やく かいがい ゆ
日本で食べているものは、約38%※が国内で生産されたもの、約62%は海外からの輸
にゅう わ くに しょくりょうじきゅうりつ しょがいこく ひかく ひく すいじゅん
入によるものです。我が国の食料自給率は、諸外国と比較すると、低い水準にあります。



ぜひ、やってみましょう!
こう さ まち くまもとけん
甲佐町だけにかかる、熊本県の
た もの た ちさんちしょう
食べ物を食べることで、地産地消に
つながります。



こうさまち 甲佐町のおいしい食べ物を紹介します。

まいにち 毎日の給食では、地産地消に取り組み、いろいろな甲佐町の食べ物を使っています。
令和5年度から、甲佐町の食べ物のことやそれらを作っている方々について、食育動画でみなさんに紹介する取組をしています。9月は甲佐町の「冬瓜」を紹介します。



とうがん 冬瓜
冬瓜は他の野菜と比べるととても大きな野菜です。ラグビーボールのような形をしたものや長さが50cmを超える大きなものもあります。冬瓜は、味がうすくあっさりとしていることから他の食べ物と組み合わせて煮物やスープにして、給食に出しています。



せいさんしゃ 生産者の坂田 勝士さんです。坂田さんは、冬瓜のほかに、なすやかぼちゃ、ゴーヤ、里芋、生姜などを作っています。坂田さんの畑があるのは、宮内地区の谷内という場所です。坂田さんは、冬瓜を「空中栽培」というめずらしい方法で育てておられます。



とうがん しちゅう ま つ そら む
冬瓜のつるを支柱に巻き付けると空に向かってのびていきます。地面から離れた高いところに冬瓜の実ができる。空中栽培をすることで、冬瓜を病気から守ったり、鹿や猿などの動物から食べられないようにすることができるそうです。



がつ おおあめ とき さかた はたけ やさい しん
8月の大雨の時、坂田さんは畑の野菜がとても心配だったそうです。何日かたち畑に行ってみると、泥が畑に流れ込んでいたり、大きな木が倒れたりしていました。そのような中で、奇跡的に生き残っている冬瓜を見つけたそうです。

さかた 坂田さんは「給食でみなさん食べてもらう冬瓜が無事でほっとしました。うれしかったです。大雨の中、頑張ってくれた野菜はすごいと思いました。」とその時のことを振り返り、教えてくださいました。

きゅうしょく 給食では、坂田さんの冬瓜を9月17日(水)と9月18日(木)の二日間で出しました。