

# 食育だより

11月号



かみやまちょうがっこうきゅうしょく  
神山町学校給食センター

## 知っていますか？「地産地消」

地産地消とは、地域で生産された地場産物を、その地域で消費することです。学校給食でも地産地消を推進し、地場産物を積極的に活用しています。

### 地産地消のいいところ

① 新鮮な食料が手に入る  
とれたてがすぐ手に入るので、新鮮でおいしく食べることができます。



② 安心感がある  
生産者と消費者のつながりがあり、誰がつくったものかわかるため安心感があります。



③ 食べ物を大切にできる心が育つ  
地域でとれた食べ物だと知ること、感謝の心が育ち、食べ物を大切にしようと感じることができます。

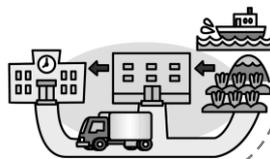


### ④ 環境にやさしい

遠くに運ぶ必要がないため、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量を減らすことができ、フードマイレージが小さくなります。

#### ◇フードマイレージとは…？

食料の生産地から消費者の食卓に並ぶまでの輸送にかかった「食料の輸送距離」を表したものです。フードマイレージが大きいほど、環境への負担がかかっていることとなります。



⑤ 食料自給率があがり、地域が活性化する  
地場産物を食べることで、日本の食料自給率があがります。

#### ◇食料自給率とは…？

国内で消費される食料が、どのくらい国内生産によってまかなえているか（自給できているか）を示した割合のことです。日本はたくさんの食料を国外からの輸入に頼っています。



### 神山町の学校給食も地産地消を推進しています！

神山町の学校給食でも地産地消を推進し、神山町でとれた食材を積極的に取り入れています。毎月の献立表にも、その月に使用予定の神山町産食材を記載しています。献立表をチェックして、神山町の恵みを味わって食べましょう。

チェック！



5・6年生、中学生のみなさんが考えてくれた献立を給食風にアレンジして登場！

★11月10日（金）神領小学校 6年 OO OOさん 「神山のしいたけ炊き込みごはん」  
お楽しみに♪（献立表にOがついています）

※ 10日の献立も、神山町のしいたけを使用予定です！