

食育だより

11月号



かみやまちょうがっこうきゅうしよく
神山町学校給食センター

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（地場産物）を、その地域で消費する取り組みのことです。学校給食では、地場産物の活用を通し、子どもたちへの地域の食文化や産業について伝えとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

地産地消の良さとは…?

| | | |
|---|--|---|
| <p>新鮮な旬の味覚を 味わうことができる</p> | <p>作っている人の顔が わかり、安心感が 得られる</p> | <p>地域経済の活性化に つながる</p> |
| <p>農業が活性化し、農地の 保全や洪水の防止に つながる</p> | <p>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</p> | <p>エスディーズ（持続可能な 開発目標）の達成に 貢献できる</p> |

～地場産物を活用した献立のお知らせ～

11月は、地場産物をたくさん使った献立を実施予定です。その中でも、8日（金）と15日（金）の給食について紹介します。

中華おこわ(献立表に★がついています)

中華おこわには、神領小学校と広野小学校の5年生が育てた「もち米」を使っています。白米と混ぜて炊いています。
5年生のみなさん、ありがとうございました!



徳島県産ハモフライ

徳島県でとれた「ハモ」を使ったフライです。ハモには小さな骨がたくさんあるので、身に包丁で細かい切りこみを入れて小骨を切る、「骨切り」をして食べられます。



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7日（木）神山中学校 2年 OO OOさん 「さつまいもの野菜スープ」

お楽しみに♪ (献立表に○がついています)