



令和6年10月号
高崎中学校
学校栄養職員：亀澤

10月のテーマ：「地産地消について考えよう」

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。

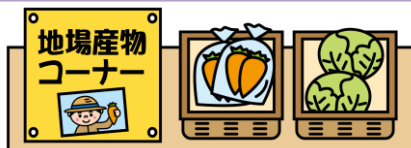
食料自給率の向上や地域活性化、環境保護への貢献など、さまざまな効果が期待できます。学校給食では、地場産物の活用を通して、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

地産地消の良さは・・・？



<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>地域の産業や食文化への理解を深めることができる</p>
<p>食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちを育むことができる。</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>SDGs（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる</p>

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみましょう。



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。地場産物を選ぶことは、身近な生産者の方々に応援することにつながります。

学校給食での地産地消の取り組み

- 毎月16日は「ひむか地産地消の日」として、宮崎県産の食材を使った献立を取り入れています。
 - 6月・11月・2月は地産地消月間として、都城産の肉や野菜を使うように取り組んでいます。
- (例) 11月のきゅうりはJA都城から購入した都城産のきゅうりを使用します。

鶏肉や豚肉も都城産になります。

★都城市には、安心しておいしく食べられる食材がたくさんあります。
地産地消を進めるために何ができるのか考えて、取り組んでみましょう。