



令和7年10月22日

高崎中学校

文責:学校栄養職員

テーマ:「地産地消・郷土料理について考えよう」

地産地消とは、「地元で生産されたものを地元で食べる」という取組です。

新鮮でおいしいだけでなく、食料自給率の向上や地域の活性化など、さまざまな効果が期待できます。

地産地消のメリット



生産地が近いので、野菜や魚も新鮮!



作っている人の顔がわかり、安心感がある。



地元の食材を知ることで、食の大切さを感じることができる



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。



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



SDGsの達成に貢献できる



郷土料理とは・・・

地域でとれる食材を活用して、昔から伝えられてきた伝統的な料理のこと。

☆ 地域でたくさんとれる作物と関係がある。

宮崎県の郷土料理：鶏肉のみそろばかし、煮しめ、チキン南蛮、がね、北斗鍋、ねったぼ、ぬた芋など



学校給食での取組

- 宮崎県産の豚肉・鶏肉を使用し、野菜もできるだけ宮崎県産のものを使用します。
- 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。
- 給食の献立に宮崎県の郷土料理を取り入れています。

★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、郷土料理を伝えるために私たちに何ができるのか考えてみましょう。