



食育の授業で地産地消料理を考えました♪

1年生で、「宮崎県産食材を使った給食を考えて地産地消に取り組もう」をテーマに食育の授業が行いました。地産地消とは「地元でとれた食材を地元で消費すること」です。

生徒たちは、各班にわかれて宮崎県産の食材を使った料理を一生懸命考えていました。考えてくれた料理は、2月の給食に取り入れていく予定です。また、授業の中では、地産地消のメリット・給食での取組・宮崎の地場産物についても話しました。授業の内容をまとめたものを紹介します。裏面には生徒の感想ものせていますので、ぜひご覧ください。

地産地消のメリット

- ① 新鮮な食材が手に入る。
- ② 生産者の顔がわかるので安心できる。
- ③ フードマイレージ(食料の輸送距離)が低く、環境に優しい。
- ④ 地域食材を活用することで食文化の継承につながる。
- ⑤ 生産者は規格外の商品を販売でき、消費者はそれを低価格で購入できる。
- ⑥ 食料自給率の向上につながる。

★地産地消にはメリットがたくさんあります★

SDGsとの関連について

地産地消とSDGs



フードマイレージ(食料の輸送距離)の削減によりCO2排出量が抑えられ、地球温暖化防止につながります。また、地域産業が活性化することにより、住みやすいまちづくりにつながります。

給食での地産地消の取組

～ひむか地産地消の日～

毎月16日前後
宮崎県の特産品や宮崎県産食材を
使った献立



給食では、毎月16日前後の日を「ひむか地産地消の日」として、宮崎県産の食材をたくさん使った献立や、宮崎県の郷土料理などを取り入れるようにしています。

その他の日も、なるべく宮崎県産食材を使用するように心がけています。

宮崎は地産地消に取り組みやすい

宮崎県は美味しい食材がたくさん



農業

畜産業

水産業

宮崎県は、海も山もあり、日照時間も長いことなどから、農業・畜産業・水産業が盛んです。そのため、新鮮で美味しい食材がたくさんあります。宮崎県に住んでいると、このことが当たり前と感じてしまいがちですが、感謝の気持ちをもつことが大切ですね。

宮崎の地場産物紹介



★しいたけ★
干しいたけの
生産量が全国第2位



★きゅうり★
冬春きゅうりは
収穫量・出荷量日本一



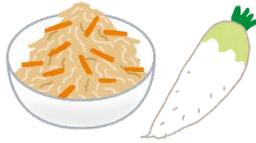
★宮崎牛★
内閣総理大臣賞を
累計4度獲得



★マンゴー★
全国2位の生産量
「太陽のタマゴ」が有名



★きんかん★
栽培面積・収穫量
ともに日本一



★千切大根★
日本一の生産量
全国シェア9割を誇る



★ブロイラー（鶏肉）★
産出額・飼養羽数
ともに日本一



★さといも★
加工向け用途の
出荷量日本一

生徒たちの感想紹介

～1年1組～

- 地産地消に取り組むことは、環境にとっても、自分たちにとっても大切なんだと思いました。
- 宮崎県産の食材が思っていたよりもたくさんあってびっくりしました。
- 地産地消は、環境になどに良いことは知っていたけど、それ以外にもたくさんメリットがあることがわかりました。これからお店に行ったときは、地域の食材を買うようにしたいです。
- 宮崎が恵まれていることに改めて気づくことができました。

～1年2組～

- 地産地消は、食料自給率を上げるだけでなく、地球温暖化防止にもつながることがわかりました。これからもっと宮崎県の食材を食べていきたいです。
- 自分が恵まれている地域に住んでいることがわかりました。地産地消の給食がこれからもっと増えるといいなと思いました。
- 今までではお店に行っても産地を気にしていなかったけど、これからはどこで生産されているのかを見るようにしたいと思います。

～1年3組～

- いつもは地産地消のことを考えて買い物をするのではないけど、これからは産地の表示を見たりして、少しでも地産地消に取り組めるようにしていきたいです。
- 地産地消をすることで、たくさん良いことがあると知ることができました。これからは、できるだけ地域で生産された食材を使って料理したり、してもらったりしようと思いました。
- 宮崎県産の食材が使われていることをあまり知らずにごはんを食べていたので、今度からは考えながら食べるようにしたいです。