



食育だより 10月

みなさんがいつも食べているお野菜やくだものは、どこからやってくるのでしょうか？

実は、みなさんのお家や学校の近くでとれた食べものが、給食につかわれていることもあります。

いつもの食事の中に、“ふるさとの味”がかくれているのは、なんだかうれしい気持ちになりませんか？



地産地消って何だろう？

地産地消とは、その地域で生産したものをその地域で消費すること。

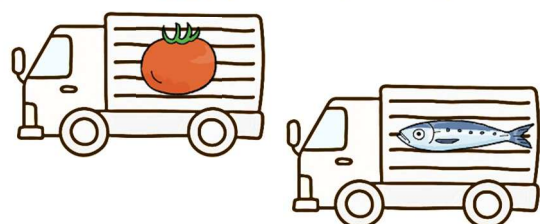
おもに農産物や海産物などの食べ物に使われている言葉です。



近年では、食品の産地や原材料をごまかす事件がよく問題になります。地産地消のメリットは、『いつ』『どこで』

『どんな人ひとが』つくったものなのかがはっきりと

わかるので、買う人が安心できることです。



また、食べ物をつくったその土地で食べるので、運ぶきよりが短くてすみ、
輸送中に出る排出ガスも少なくなります。

その土地の気候や風土にあった農産物は、農薬などをたくさん使わなくても自然の

エネルギーで豊かに実るため、安全で、栄養価が高く、新鮮でおいしいです。

10/29

ベビーホタテを提供してくださった
砂原水産加工協議会 坂本会長から
みなさんへ メッセージ



みなさんが食べたベビーホタテは
漁師さんがおいしく育てほしいと
願って育てられ、とれたホタテを地元の
水産加工場にはこばこおいおいに
つくられたものです。
小さい身にはおいしさがつまっています
のでみなさんが食べて笑顔になってくれれば
うれしいです。



❖ 感謝の気持ちをもって味わって食べましょう。❖

10月の給食の地場産物の活用

森町で作られた食材・食品

○米 ○たまご ○きゅうり

○じゃがいも ○長ねぎ ○ベビーホタテ

○ピーマン

森町近隣の町で作られた食材・食品

○にんじん ○だいこん ○ながねぎ

○キャベツ ○もやし ○はくさい

○ごぼう ○玉ねぎ ○なめこ