



10月給食だより

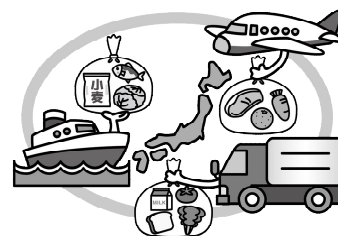
れい わ ねん がつ にち
令和7年9月30日

りく べつちようきゆうしよく
陸別町給食センター

ちさんちしょう 地産地消について

「地産地消」という言葉を聞いたことはありますか？「地産地消」とは、地域で生産された食料を地域で消費しようとする取り組みのことで、生産者と消費者の距離が縮まり、環境にも優しいことが注目されています。給食でも積極的に取り組んでいる地産地消について、改めて考えてみましょう。

ちさんちしょう 地産地消のメリット



しんせん しゅん しょくざい て はい
新鮮で旬の食材が手に入る



えいようか たか ひかくてきあんか
栄養価が高く、比較的安価で
購入することができます。

あんしん あんぜん
安心・安全



いつ、どこで、だれがつくったの
かがわかるので、安心して食べ
ることができます。

かんきょう
環境にやさしい



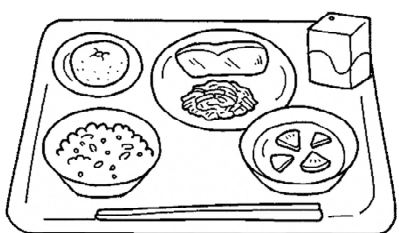
せいさんち きょり みじか
生産地からの距離が短いため、
物流にかかるエネルギーを
削減することができます。



Q. しょくりよう ゆにゅう たよ 食料を輸入に頼っているとどうなるの？



A. にほん た もの おお がいくさん たよ
日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、
世界のできごとの影響を受けやすくなっています。
たとえば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国
の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象
で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べ
るためには、食料自給率を上げることが必要です。



じ ば さんぶつ つか がっこうきゆうしよく 地場産物を使った学校給食

じ ば さんぶつ ちいき た もの がっこうきゆうしよく
地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、
地域の生産者によって生産された新鮮な食べ物をたくさん使って
います。献立の中から探してみましょう。