

地場産物の良さを知ろう

地域で生産された農林水産物を地域で消費しようとする取り組みのことを、「地産地消」といいます。学校給食では、地場産物を積極的に献立に活用しています。地域の食材を積極的に使うことで、地域の活性化になり食料自給率の向上にもつながります。

十勝では、じゃがいも・てん菜（ビート）・小麦・豆類の4種類が代表的な作物として栽培されています。新鮮でおいしい地域の食材を積極的に食べましょう。



じゃがいも

十勝が全国生産量の約3割を占める日本一の生産地です。定番のメイキンや男爵、キタアカリなどの他に、新しい品種も続々と生み出され、30種類以上の品種が栽培されています。



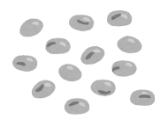
てん菜 (ビート)

砂糖の原料であるてん菜を栽培しているのは、日本の中でも北海道だけです。砂糖の原料作物として一般的に知られているのはサトウキビですが、てん菜は日本の砂糖生産量の約75%を占めるほどの重要な作物です。



小麦

うどんなどの製麺用として「きたほなみ」、パン用として「はるきらり」「春よ恋」などの開発が進んでいます。十勝産小麦を100%使用したパン屋さんなども見られるようになり、国産小麦の消費拡大が期待されています。



豆類

大豆、黒豆をはじめとして各地でさまざまな種類の豆が栽培されています。なかでも小豆は、その品質の良さから全国的に評価が高く、高級和菓子店や和菓子職人の間でも絶大な支持を誇っています。

この他にも多くの農産物、牛肉や豚肉などの畜産物、魚や貝などの水産物があります。

●○食料自給率とは？○●

国内の食料消費が国内でどれくらい賄えているかを示す値のことです。安全な食料を安定して手に入れるためには、自給率を上げることが大切です。



令和4年度食料自給率
(カロリーベース)

- ★日本 38%
- ★北海道 223%
- ★十勝 1212%

～食料自給率を上げるためにできること～



旬の食べ物を選ぶ



地元の食材を食べる

地産地消



ごはん中心のバランスのよい食事をする



食べ残しを減らす