

給食センターだより

2025年10月
土幌町学校給食センター

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材（農畜産物）を地域で食べる取り組みのことです。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。学校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。

地産地消のメリット

新鮮で旬の食材が
手に入る



栄養価が高く、比較的安価で購入することができます。

安心・安全



いつ、どこで、だれがつくったのかわかるので、安心して食べることができます。

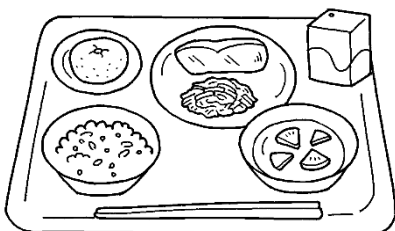
環境にやさしい



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. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A. 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。例えば、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。



10月・11月は「ふるさと給食月間」

10月・11月は地域でとれる食べ物（地場産物）をたくさん使った給食を給食カレンダーでお知らせしています。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ので、おいしくいただきます。