

給食センターだより



2020年度 第6号
士幌町学校給食センター

地産地消とは？

地域で生産された農産物・水産物・畜産物等を地域で消費することをいいます。

地産地消のよいところ

1. 新鮮で栄養価が高い



採れたてで鮮度が良く、
栄養価の高い食材を食べ
ることができます。

2. 安心・安全



生産者の顔が見えること
で、安心・安全な食材を
食べることができます。

3. 環境に優しい

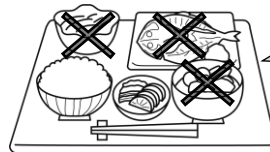
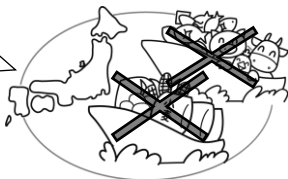


輸送にかかるエネルギー
が少なく、環境保護に
つながります。

◆◆◆◆ 地産地消と食料自給率の関わり ◆◆◆◆

食料自給率とは、国内で食べている食べ物のうち、どのくらいが国内で作られているかを示す割合のことをいいます。日本の食料自給率（カロリーベース）は38%（令和元年度）で、残りは外国からの輸入に頼っているという現状があります。

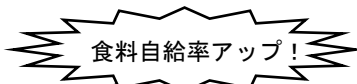
輸入がストップして
外国産の食材が手に
入らなくなった場合…



国内産の食材だけ
では食事をまかな
えなくなる

《地産地消を進めると…》

地場産物の消費が増え、
地域の生産力が向上！！



外国からの輸入に左右される
ことなく、安定した食生活を
送ることができる！

北海道の食料自給率（カロリーベース）は196%（平成30年度）で、日本の食料自給率の向上に大きく貢献しています。学校給食でも、できるだけ多くの北海道産や十勝産の食材を使用するように心がけています。ぜひご家庭でも地場産物を積極的に取り入れてみてください！

9月の食品放射能検査結果のお知らせ ～「たまねぎ（十勝）」： 検出なし