

食育だより 10月号

令和6年度

若桜町立学校給食センター

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産されたものをその地域で消費する取組です。学校給食では、地域のものを活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着をはぐむとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を
味わうことができる

作っている人のことが
わかり、安心感が
得られる

地域の経済の
活性化につながる

農業が活性化すると
農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる

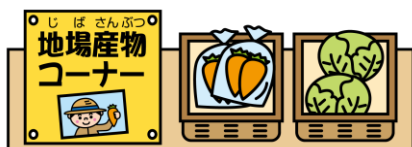
運ぶ距離が短くなり、
環境に優しい

SDGs(持続可能な
開発目標)の達成に
貢献できる

若桜町の学校給食でも、地産地消に積極的に取り組んでいます。
米、みそ、豆腐、旬の野菜、イチオシ若桜メシの食材などは若桜町産、
牛乳、魚、肉、果物なども鳥取県産のものをできるだけ使っています。



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？



直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用するのもいいですね。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地などのものを選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。