

いただきます

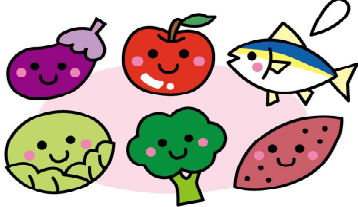
給食だより
大崎市岩出山学校給食センター
令和6年11月

落ち葉を踏む感触に秋の終わりを感じます。この季節は一日の気温差が大きく体調を崩しやすくなります。適度な運動と休養、そして3食バランスのよい食事を心がけ、寒さに負けない丈夫な体を作りましょう。

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食糧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。

新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



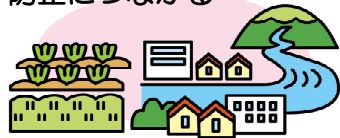
作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる



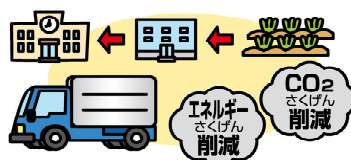
地域内で資金が還元
され、地域経済の
活性化につながる



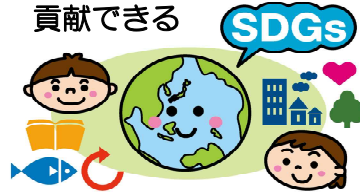
農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる



運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、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



学校給食に地場産物を活用する効果

地域の産業や食文化へ
の理解を深めることが
できる



食料の生産、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる



学校と地域との連携・協力
関係を構築することが
できる



地産地消



岩出山学校給食センターの取り組み



①地場産食材…野菜、凍み豆腐、蒸し大豆、古代米、醤油、味噌、牛乳、ヨーグルト、アイスクリーム等
(令和5年度地場産野菜使用率…県内産42% 大崎市産23%)

②「地場産給食の日」…大崎市の統一食材で季節ごとに実施

③「特別栽培米の日」…農薬や化学肥料を減らし、環境に配慮した環境保全米を提供

「ふゆみずたんぼ米」「ささ結」「シナイモツゴ郷の米」「ゆきむすび」

