

給食がでできるまで

～地産地消の良さ～

幼稚園(保護者)



1 新鮮な季節の食材が味わえる

朝採りを新鮮なうちに食べられるのは、地元ならではの贅沢です。季節のおいしさを味わえます。

2 新鮮だから栄養価も高い

野菜や魚介類は時間が経つほど栄養価が失われていきます。新鮮な食材は栄養が豊富です。

3 作り手の顔がわかる

地場産物を購入することが、生産者のよりよいものをつくらうとする意欲を高めます。

4 自然を守る

地場産物を活用することで、農業を守り、農地を守り、美しい自然を維持することにつながります。

土づくりに力を入れたり、秋になると山のかや刈りをしたりしています。野菜は、ハウスではなく太陽の光をたっぷりあてて育てています。

生産者紹介

子どもたちが喜んで食べてくれるような食材を作ります。



生産者は、畑仕事のために足腰を鍛え、体力を維持しています。

生産者も食べ物に感謝していただいています。

2学期の葉菜や根菜類を育てます。冬のキャベツは雪の下からほり出します。



農薬をできるだけ使わないで、育てています。

秋の収穫から3月まで出荷することを目標にしています。冬は、野菜を雪の中に貯蔵し、うま味が増すように工夫しています。

限られた給食費でもやりくりできます。

5 フードマイレージ削減で環境にやさしい

県外や国外から運び込まれるものに比べて、輸送距離が短いため、環境にやさしいです。

※ フードマイレージ「食料(フード)の輸送距離(マイルーヂ) 輸送に伴い、排出される二酸化炭素量が地球環境に負荷をかけること。」

6 新鮮な食材を安く買える

旬の食材は流通量が豊富で値段も手頃です。よい食材をリーズナブルに手に入れます。

7 食料自給率を上げる

外国からの輸入品に頼らず、地元の旬の食べ物を選び、日々の食事に生かすことが、食料自給率を上げる第一歩です。