

しょくいくだより

平成 28 年 2 月
京田辺市学校給食委員会



ちさんちしょう 地産地消

地産地消という言葉を知っていますか。自分たちが住んでいる地域（地元）でとれたもの（産物）を地元で食べること（消費すること）を「地産地消」といいます。

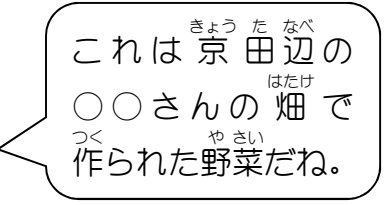
なぜ地産地消がよいの？

① とれたてだから新鮮

遠くの地域でとれた食べ物は、運んでくるのに時間がかかるので、鮮度（新鮮さ）が落ちてしまいますが、地元でとれたものは新鮮です。

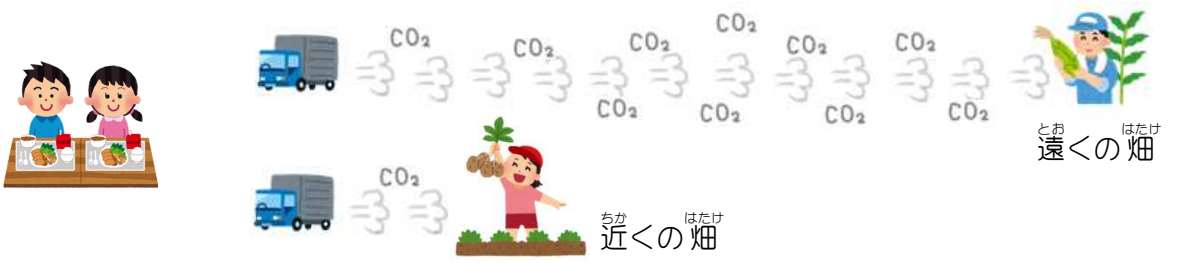


② 作ってくれた人がわかるから安心



③ 環境にやさしい

遠くから食べ物を運ぶときには、トラックや船、飛行機などを使うので、それらの乗り物を動かすための燃料をたくさん使います。そうすると、空気を汚したり、地球温暖化（地球の気温が上がってしまうこと）の原因にもなります。



一方、自分たちが住んでいる地域でとれた食べ物は、運ぶ距離が短いので使う燃料は少なくてすみ、環境に良いといえます。

京田辺市の給食

京田辺市の給食は、できるだけ地元の京田辺で作られたものを使った「地産地消の給食」を心がけています。野菜などを生産者の方が「京田辺の子どもたちの給食のために」と、心をこめて作ってくださっています。

地産地消の食材と生産者の紹介

◎たけのこ（4月）



村雲さん

◎えんどうまめ（5月）



小南さん

◎田辺なす（7～10月）



栗田さん

◎えびいも（11～1月）



堀江さん

他にも、米、じゃがいも、たまねぎ、茶葉、水菜、ほうれんそう、金時にんじんなど、京田辺市産のおいしい食べ物をたくさん給食に使っているよ！

ここで紹介している生産者の方だけでなく、他にもたくさんの地元生産者の方が給食に使う野菜などを作ってくださっています。