

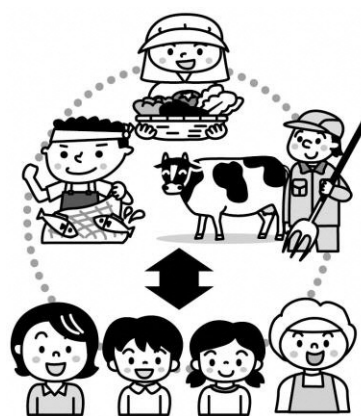
# しょくいくだより

平成31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」

地元で生産された(つくられた)食材を地元で消費する(食べる)ことを、『地産地消』といいます。地域の食材は、遠い地域でつくられた食材とくらべて運んでくる時間が短いので、新鮮でおいしいです。また、つくっている人が近くにいるので、「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。

今、地元でつくられている食材がどうしてこの地域でつくられるようになったかを考えることは、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。



## がい こく に ほん 外国にたよる日本

食べものは、日本国内でつくられているものと、外国でつくられているものがあります。日本に出回っている食べものは、外国でつくられたものがたくさんあり、日本国内でつくられたものは、半分以上の38%しかありません。

もしも、外国から食べものが買えなくなると、わたしたちは、今までどおりの食生活ができなくなってしまいます。

地域でつくられているもの、日本でつくられたもの(国産)を大切にしていけることが大事ですね。

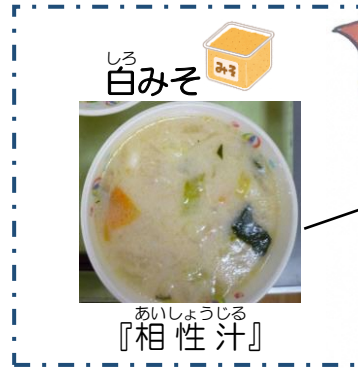


きょう た なべ し

## 京田辺市のヒーロー ぎょくろマン

京田辺市では、どんな食材がつけられているのかな？  
給食にもたくさん使われています。

ぼくは京田辺市のヒーロー  
ぎょくろマンだよ。  
ぼくのからだは、京田辺市  
でつくられた食べものから  
できているんだよ！



京田辺市では、ほかに  
も、じゃがいも、さとい  
も、金時にんじん、きゅ  
うり、トマト、こまつな、  
だいこん、にんじん、み  
ずな、はくさい、黒豆な  
どがつくられているよ。