

# School lunch news

2019・NOVEMBER

## 知っていますか？ 「地産地消」

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しいなど、よいことがたくさんあります。学校給食では、積極的に地場産物の活用に取り組んでいます。みなさんも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはどうでしょうか？

### <学校給食に地場産物を活用すると>

地域の自然、食文化、産業などへの理解が深まる。



食料の生産、流通などに関わる人々の努力をより身近に理解することができる。



生産者や生産過程などを理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる。



流通にかかるエネルギーや経費の節減、包装の簡素化など、環境保護に貢献することができる。



「顔が見え、話ができる」生産者などにより生産された、新鮮で安全な食材を確保することができる。



日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲を「向上させることができる。」



神戸の食材たっぷり

11/19 神戸特産ランチ

- 神戸たまねぎミンチカツ  
神戸給食畑で採れた学校給食用たまねぎを使用しています。
- キャベツのゆかりあえ
- チンゲン菜とツナの炒め物 } こうべ旬菜使用
- 牛肉とこんにゃくの炒り煮
- 神戸ぶどうゼリー

## 神戸ぶどうゼリー

農業公園と西区平野町、北区大沢町で採れたシャルドネ種のぶどう100%のみを使用した、学校給食用地産地消加工品です。8月下旬に収穫した8000kgを神戸ワイナリーで搾汁しました。今年もおいしいぶどうが収穫できました。お楽しみに 😊