

食育 しよく いく つうしん

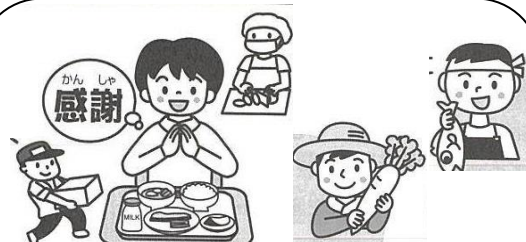
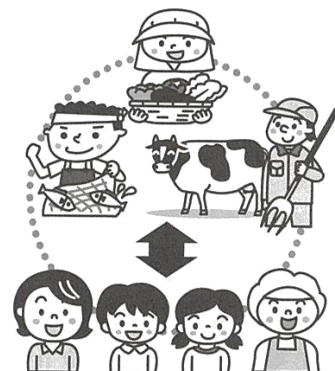


がつこう
2月号

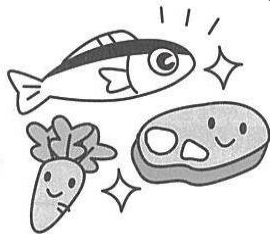
ちさんちしょう
地産地消について
し
知ろう！

ちさんちしょう 「地産地消」とは？

ちいき せいさん しよくざい ちいき しょうひ とく
「地域で生産された食材を地域で消費する」取り組みです。
しよくりょうじきゅうりつ こうじょう くわ
食料自給率の向上に加え、よいことがたくさんあります。



せいさんしゃ せいさんかてい りかい た もの
生産者や生産過程などを理解し、食べ物
かんしゃ きも かん
への感謝の気持ちを感じることができる



しんせん あんぜん しよくざい
新鮮で安全な食材を
て い
手に入れることができる



ゆそう かんきょう
輸送にかかるお金が減り、
環境にもやさしい

いばらきし のうさんぶつ 茨木市の農産物

いばらきし こめ やさい のうさんぶつ つく とく みやま さと でんとうしょく
茨木市では、米や野菜などたくさんの農産物が作られています。特に「見山の郷」では、伝統食の
なが つた あんぜん あんしん しんせん てづく しよくひん つく
よさを永く伝えるために、安全で安心かつ新鮮な手作り食品が作られています。



おおあまあお
大甘青とう



あか
赤じそ



りゅうおう
龍王みそ



とうふ



こめ
お米

みやまだいす
見山大豆

じ ば さんぶつ つか がっこうきゅうしょく 地場産物を使った学校給食

じ ば さんぶつ ちいき た もの がっこうきゅうしょく ちいき せいさんしゃ せいさん
地場産物とは、地域でとれる食べ物のことです。学校給食は、地域の生産者によって生産された
しんせん た もの つか まいつき がっこうきゅうしょくこんだてひょう しょうかい さが
新鮮な食べ物を使っています。毎月の学校給食献立表にも紹介されているので、探してみましよう！