

たのしい食育

※このおたよりは、食に関する情報を載せていますので、お子さんと一緒にご覧ください。

令和7年10月
編集・発行
福知山市学校給食会
学校給食センター
(中学校)

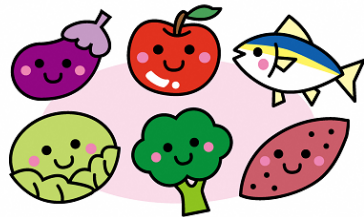
地産地消について知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物をその地域で消費する取組です。

学校給食では、地域で生産された「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について関心を持ってもらえる機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

◎新鮮な食材を味わう
ことができる



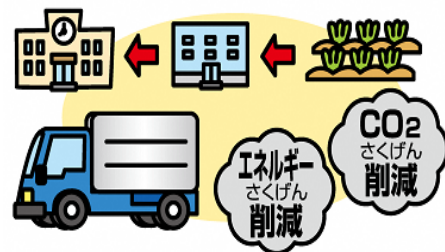
◎生産者が分かり、
安心感が得られる



◎地域の産業や経済の活
性化につながる



◎輸送距離が短くなり、エネ
ルギーやCO₂の排出量が削減
でき、環境に優しい

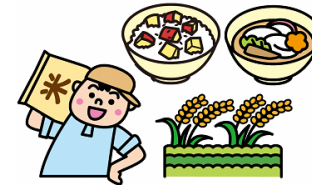


◎SDGs（持続可能な開発
目標）の達成に貢献できる



学校給食で地場産物を活用する効果

◎地域の産業や食文化への
理解を深めることができる



◎食料の生産や流通に関わ
る人々に対する感謝の気持
ちを育むことができる



◎地域との連携や協力関係を築くことができる



10月の新メニュー 『 ジャーマンスイートポテト 』

ー 材料（2人分）ー

- ・さつまいも：80g
- ・揚げ油：適量
- ・ベーコン：20g
- ・玉ねぎ：40g
- ・乾燥パセリ：少々
- ・オリーブ油：適量
- ・コンソメスープの素：小さじ1/2
- ・粒マスタード：小さじ1/4
- ・本みりん：小さじ1/2

ー 作り方ー

- ① さつまいもを一口大に切り、素揚げする。
- ② ベーコンは短冊切り、玉ねぎは厚切りにする。
- ③ オリーブ油を熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。
- ④ 素揚げしたさつまいもと調味料を加えて仕上げる。

