

食べる喜びを味わおう

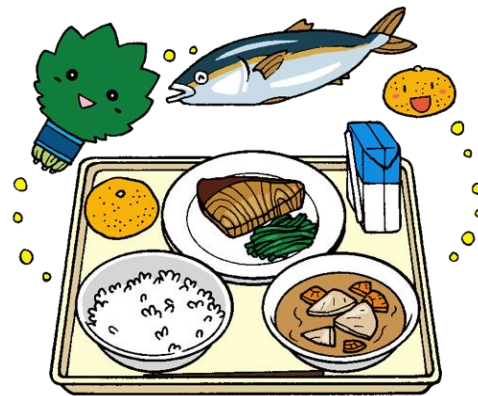
実りの秋です。みなさんは、地域で生産したものを地域で消費するという意味を持つ「地産地消」という言葉を聞いたことがありますか？ 地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。地域でつくられている食べ物について、ぜひご家庭でも話題にしてみたいはいかがでしょうか？



地場産物がおいしい給食に！

子どもたちが毎日楽しみにしている学校給食には、地域の生産者の方がたが丹精込めて作ったさまざまな地場産物をたくさん取り入れられています。こうした取り組みは全国で進められています。

千葉県では、地産地消を千葉県の干にかけて、「千産千消」と呼んでいます。子どもたちは、学校給食を通して地域の食文化などについて理解を深めています。



食事の
あいさつ

「いただきます」
「ごちそうさま」

食べ物を食べるということは、動植物の命をいただくことにつながります。その食べ物をいただくことや、料理してくれた人に感謝の気持ちを込めて、「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを忘れないようにしましょう。

＊給食センターより＊

習志野学校給食センターでは、栄養士が給食時間に各学校を訪問し、食べる様子をみながら食に関する指導を行っています。また、食のテーマを決めて視聴資料を作成し、各校で給食時間等に児童に観てもらったり、給食時間の放送で、その日の給食に因んだ内容の資料を作成して放送してもらう等様々な方法で工夫し、食育に取り組んでいます。更に、学校の依頼により食に関する授業を実施しています。今年度は野菜や朝ご飯など様々な内容について130クラス分の授業を予定しています。これらの活動を通じて、子供たちに食の大切さを知ってもらえるよう、努めてまいります。

新鮮な旬の食材が食べられる

生産者の顔が見えるので安心感がある

地産地消のいいところ

食べ物を大切にする心が育つ

輸送距離が短くなり、環境に優しい

地域経済の活性化につながる