

11月給食だより



令和6年11月号
青梅市立学校給食センター

給食を通して地産地消の良さを知ろう!

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り組みです。学校給食では、地域でとれた「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目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？

新鮮な旬の味覚を
味わうことができる

作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる

地域内で資金が還元
され、地域経済の
活性化につながる

農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる

運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、環境に優しい

ESD（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる

学校給食に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、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる

学校と地域との連携・協力
関係を構築することが
できる



青梅市の給食でも地元でとれた野菜を使っています。
みそ汁に使っている青梅産野菜を通して地産地消について考えていただければと思います。



小学校5日(火)・中学校25日(月)