



学校給食では、みなさんに地元産の食べ物をもっと食べながら知ってもらいたいという願いから、6月と11月の年2回、「ふるさと産品 給食 の日」を設けています。今回の献立について紹介します。

- ごはん・・・中泊産まっしぐら
- 牛乳・・・青森県産
- 野菜の肉団子・・・県産の鶏肉とごぼう、国産の野菜を使用した肉団子
- ごまごぼうサラダ・・・県産のごぼう・アスパラガス・獄さみを使用したサラダ
- ほたてと豆腐のスープ・・・県産の豆腐とほたてを使用したスープ

海に囲まれ山もある青森県に住む私たちは、その食の恵みの豊かさが当たり前になっていますが、時々振り返って、感謝することを忘れてはいけません。



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

エスディーズ（持続可能な開発目標）の達成に貢献できる

「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」のあいさつをする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか。

いただきます

山のてっぺんを「頂(いただき)」といいます。昔、大切なものをもらうとき、一度頭の上に掲げ、かしこまって頂戴したことから生まれた言葉といわれます。さらに食事で動植物の命を「いただいで」いること、食事ができることへの感謝の気持ちも込められています。

ごちそうさま

「ちそう(馳走)」とは、「走り回る」という意味です。昔、大切な人をもてなすために遠くまで駆け回り、食べ物を集めてくれた人への感謝を表す言葉です。毎日食事ができるかには、さまざまな人の仕事や協力があります。そのことに感謝してあいさつをしましょう。

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

食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？

地場産物コーナー

直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用しましょう。地場産物のほか、自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。

私がおばあさんになっても...

