



食育通信

令和 6年11月

河南町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

SDGs (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

11月28日(木)は ☆第66回～お野菜まるごと河南町の日～☆



【おでん・河南白菜のさわやか漬け・豚肉のしぐれ煮】

すべて河南町でとれた野菜を使って作ります！お楽しみに！



