

令和8年 2月 20日(金) 中央学校給食センター

【献立名】 ダイシモチごはん 牛乳 さばの香味焼き
チンゲン菜とたくあんのごま和え 冬の月菜汁



【ひと口メモ】

地産地消について知ろう

(食文化)

みなさんは、「地産地消」という言葉を知っていますか？地産地消とは、「地域生産・地域消費」の略で、地域で生産されたものをその地域で消費しようという取り組みのことです。

地産地消には、さまざまなよい面があります。つくる人と食べる人の距離が近く、より新鮮なものが食べられ、だれがどのように作っているかが分かるため、安心して食べることができます。

また、輸送に伴う二酸化炭素の排出量を減らすことができ、環境にも良いです。

丸亀市の給食では、できるだけ地域でとれた食べ物を使うようにしています。今日の給食に入っているチンゲン菜、ねぎ、白菜、白ねぎ、大根は、丸亀市の農家さんが育ててくれたものです。

地産地消を知って、より新鮮で地球にもやさしい食べ物を選んでいきたいですね。

令和8年 2月 20日(金) 第二学校給食センター

(献立名) ほたてごはん 牛乳 白身魚のさくさく揚げ
ほうれんそうとコーンのあえもの ジャがいものみそ汁
【小・中】昆布大豆



【ひとロメモ】

北海道の料理を味わおう

(食文化)

今日の給食は北海道でよく食べられる食材をたくさん使いました。北海道の料理は、伝統的な日本料理の影響を受けることが少なく、食材に簡単な調理を加えただけという、素材の良さを生かした料理が多いようです。

北の海で養殖が盛んに行われている「ほたて貝」は、冷凍されたものが1年中食べられますが、旬は今ごろの季節です。ほたての他にも特産物である「コーン」や「じゃがいも」を使って調理しました。

寒くて雪の多い北海道の食材を味わいましょう。

令和 8年 2月 20日 (金)

飯山学校給食センター

【献立名】

ダイシモチ麦ごはん 牛乳 さばの香味焼き
チンゲン菜とたくあんのごまあえ
冬の月菜汁

《今日の丸亀産の食材》

チンゲン菜 大根 にんじん 葉ねぎ



【ひと口メモ】

地産地消について知ろう

(感謝の心)

みなさんは「地産地消」という言葉を知っていますか？5年生は社会科で習いましたね。地産地消とは「地元で生産されたものを地元で消費する」という意味です。

地産地消の良いところはたくさんあります。例えば、いつ、どこで、どんな人が作ったものなのかがはっきりと分かるため、買う人が安心して食べることができるからです。また、地元でとれたものは新鮮なため、味がとてもおいしいです。さらに、食べ物を作ったその地域で消費することで、運ぶ距離が短くてすみ、輸送中に出る排出ガスも少なくなり、環境にもやさしい取り組みです。

丸亀市の学校給食では、地産地消の取り組みとして、地元でとれた食材を積極的に使用しています。今日の給食には、丸亀市産の大根、白菜、ねぎ、チンゲン菜が登場しています。生産者の方に感謝して、残さずいただきましょう。