

食育だより

日高市学校給食センター
令和7年 11月号

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



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



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

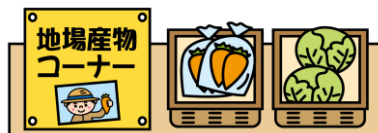


食料の生産、流通に関わる人
びとに対する感謝の気持ちを
育むことができる



食品を選ぶ際は、 産地や生産者を意識してみませんか?

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物を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。



知りたい給食レシピ 教えてください!

昨年度の募集では多くのリクエストをいただき、これまでに12品の給食レシピを公開することができました。そこで、今年度も「レシピを知りたい給食メニュー」を募集します!

QRコードを読み取ると、アンケート回答欄に移動できます。ご回答いただいた中から厳選し、日高市ホームページに随時レシピを掲載します。
(掲載後は食育だより等でもお知らせします。)

回答期間：令和7年12月22日まで



とある小学校の保護者の方から
心温まるメッセージをいただきましたので
ご紹介させていただきます。

子どもが9月26日の「焼き栗コロッケ」をきっかけに栗の美味しさに気づき、「家でも作ってほしい」と話してくれました。給食センターに問い合わせたところ、丁寧に教えて頂き、家庭でも再現できました。給食を通して、家庭でも食育の時間が生まれ、子どもは自分の経験を家族と共有できたことに満足している様子でした。

季節の食材を取り込んで
いただいていることに
改めて感謝いたします。



素敵なメッセージをありがとうございました。
これからも子どもたちが笑顔になる給食づくりに努めてまいります。