

# わくわくランチ!

平成23年10月 日( )

## 地産地消給食



### <今日の献立>

生姜ごはん 牛乳 げたの空揚げ たこの酢の物  
豆腐とじゃがいものみそ汁 みかん

“**地産地消**とは地元の生産者によって生産された農水産物を地域で消費していくこと”をいいます。地産地消は、私たちが住む気候風土に合った農水産物を新鮮なうちにおいしく食べることができます。また作る人と食べる人がお互いに見える関係にあるので安全で、安心な食材といえます。

今日の給食の食材はどこからきたのでしょうか。

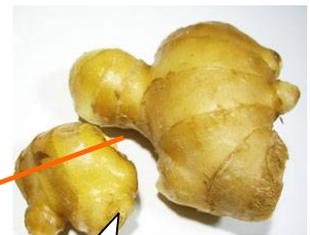


私たちの住んでいる地域で  
できるものをいただきますよ!

### 今日の主な食材の産地



ごはん・・・倉敷産  
牛乳・・・岡山県内産  
たこ・・・下津井産  
げた・・・瀬戸内産  
にんじん・・・倉敷市内産  
ねぎ・・・倉敷市内産  
じゃがいも・・・倉敷市内産  
乾燥わかめ・・・下津井産  
しょうが・・・倉敷市内産  
豆腐(大豆)・・・岡山県内産  
みかん・・・倉敷市内産



### しょうがの効用

- ・食欲増進
- ・体を温める
- ・料理をひきしめる
- ・薬用効果
- ・殺菌効果



### ●地産地消にはこんないいことがあるよ!

- ・新鮮・安心:生産者の顔が見える安心な食材を新鮮な状態で食べることができる。
- ・環境にやさしい:食材を輸送するのにかかる費用や、燃料を節約することができる。
- ・食文化がわかる:地元で伝わる郷土料理や食文化を知り、継承することができる。

～栄養職員より～