

11月8日はふるさと給食!

共和町の野菜をふんだんに使った「ふるさと給食」を、11月8日（金）に実施します。
 この日は、幼児センター・小中学校同じこんだてです。共和町でとれた野菜がおいしく食べられるように、栄養士さんがメニューを考えてくれました。
 みなさん楽しみにして下さい!



☆メニュー☆

- ごはん（共和産食材：新米「ななつぼし」）
- 地場産野菜のみそ汁（共和産食材：じゃがいも、長ネギ、キャベツ）
- 鮭のごま照り焼き
- 白菜と肉団子の煮物（共和産食材：白菜）
- らいでんメロンゼリー
- 牛乳

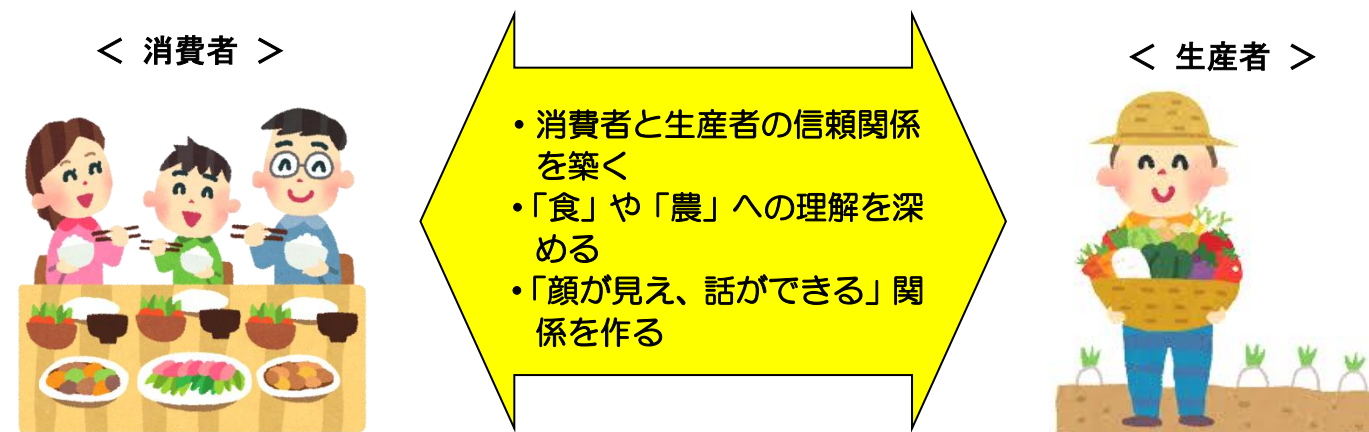
【昨年の様子】



地産地消って何だろう？

地産地消とは、「地域で生産されたものを地域で消費する」というもので、生産者と消費者を結びつける取り組みです。地域の身近な食材を通して、旬の食材や産地について理解を深めることができます。さらに、郷土食や行事食などその地域ならではの食文化を見直すきっかけにもなります。
 共和町では、新鮮でおいしい地元の食材を「ふるさと給食」や普段の学校給食に積極的に取り入れ、地産地消に取り組んでいます。

●地産地消の結びつき●



～地産地消のよいところ～

安心・安全

身近で信頼できる生産者によって作られているため、安心・安全な食材を買うことができます。

新鮮

生産地が近いため、おいしく栄養価の高い新鮮な食材や、旬の食材を食べることができます。

食文化の理解

地元の食材を知り、旬の食材や郷土食を知ることで、地元の活性化や、食文化を受け継いでいくことができます。

環境にやさしい

食材を運んだり、鮮度を守るために使われる燃料やお金が節約されるため、環境にやさしい取り組みです。

