佐世保市立早岐中学校
栄養教諭　末永由紀子
平成３０年６月２０日

給食だより　６月号

No.2

６月１９日～２５日は

「学校給食における地場産物使用推進週間」です。

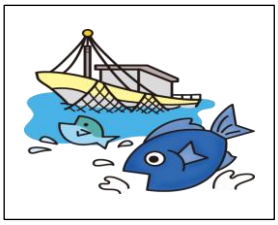
６月と１１月が県産品愛用月間であり、食育の日である１９日を含む１週間を地場産物推進週間とし、地元の生産物に対して理解をして、生産に携わる人たちに感謝の気持ちをもつ週間です。

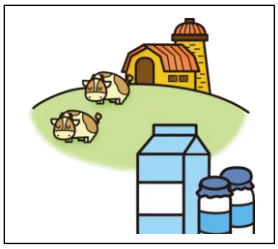
地場産物のよさを知ろう

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので**「顔が見える」「話ができる」**などの良い点があります。また、どうしてこの地域で作られるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

また、**運搬にかかるエネルギーを削減できるので、二酸化炭素の排出を少なくすることができ、環境にも優しい**んですよ。





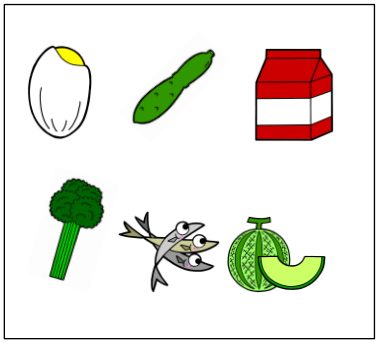


地場産物推進週間前に早岐中の生徒にアンケートをとりました。

「みなさんが住んでいる佐世保市で生産されている、または、とれている食材は何があるとおもいますか」という問いに対して

給食で紹介をしているからでしょうか、「米、みかん、メロン、シイラ、江上ぶんたん、お茶」などと答えている生徒がたくさんいました。また、アラカブやふぐ、カキなどと答えている生徒もたくさんいて、思ったより地元の食材を知っているんだなと感心しました。

学校給食では米、牛乳は年間を通して佐世保のものを使っています。また、６月のこの週は、きゅうり、パセリ、メロン、煮干を佐世保のものを使います。



身土不二（しんどふじ）

「身土不二」という言葉を聞いたことがありますか？**身**体（からだ）と環境（**土**）とは**二**つに分けて考えることができない（**不二**）という意味です。

つまり、自分の住んでいるところの近くでできたものを食べることが身体にいいですよという意味です。

