

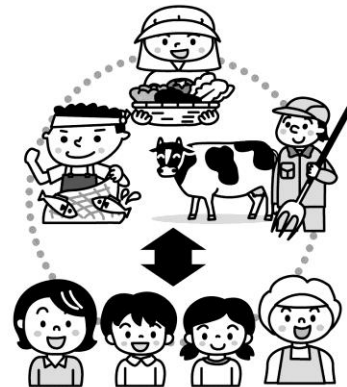


11月食育たより

埼玉県立浦和高等学校定時制
平成30年 10月 発行

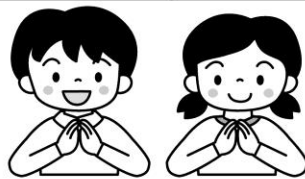
ご存じですか？「地産地消」

地産地消とは、「地域で生産された農林水産物を地域で消費する」取り組みです。食料自給率の向上に加え、新鮮で安全な食材を手に入れることができる、輸送にかかるコストを減らし環境にも優しいなど、よいことがたくさんあります。学校給食では、下記のような教育的効果も期待されることから、積極的に地場産物の活用に取り組んでいます。ご家庭でも「地産地消」を意識して、食材を選んでみてはいかがでしょうか？



<p>学校給食に地場産物を活用すると…</p>	<p>地場産物</p>	<p>地域の自然、食文化、産業等への理解が深まる</p>
<p>食料の生産、流通等に関わる人びとの努力をより身近に理解することができる</p>		<p>生産者や生産過程等を理解し、食べ物への感謝の気持ちを抱くことができる</p> <p>感謝</p>
<p>「顔が見え、話ができる」生産者などにより生産された、新鮮で安全な食材を確保することができる</p>		<p>流通にかかるエネルギーや経費の節減、包装の簡素化等、環境保護に貢献することができる</p>
<p>生産者など、地域の方の学校教育に対する理解が深まり、連携・協力関係を構築することができる</p>		<p>日本や世界を取り巻く食料の状況や、食料自給率に関する知識や理解を深め、学習意欲を向上させることができる</p>

11月23日は
勤労感謝の日



生産者の方や食べ物に感謝して、食事をおいしくいただきましょう。