じ ば さんぶつ　ちさんちしょう

地場産物と地産地消

○地場産物とは…地域でとれた産物

○地産地消とは…地場産物を地域で消費する取組

地産地消のいいところ





新鮮な食材、旬の食材を食べられる

地域の活性化につながる

食べ物を大切にする気持ちをもつことができる

生産者の顔がみえる（安心感をもてる）

移動距離が短いので環境にやさしい







“環境にやさしい”とは？

移動距離が短くなればなるほど…

燃料（ガソリンなど）の必要量が少ない

↓

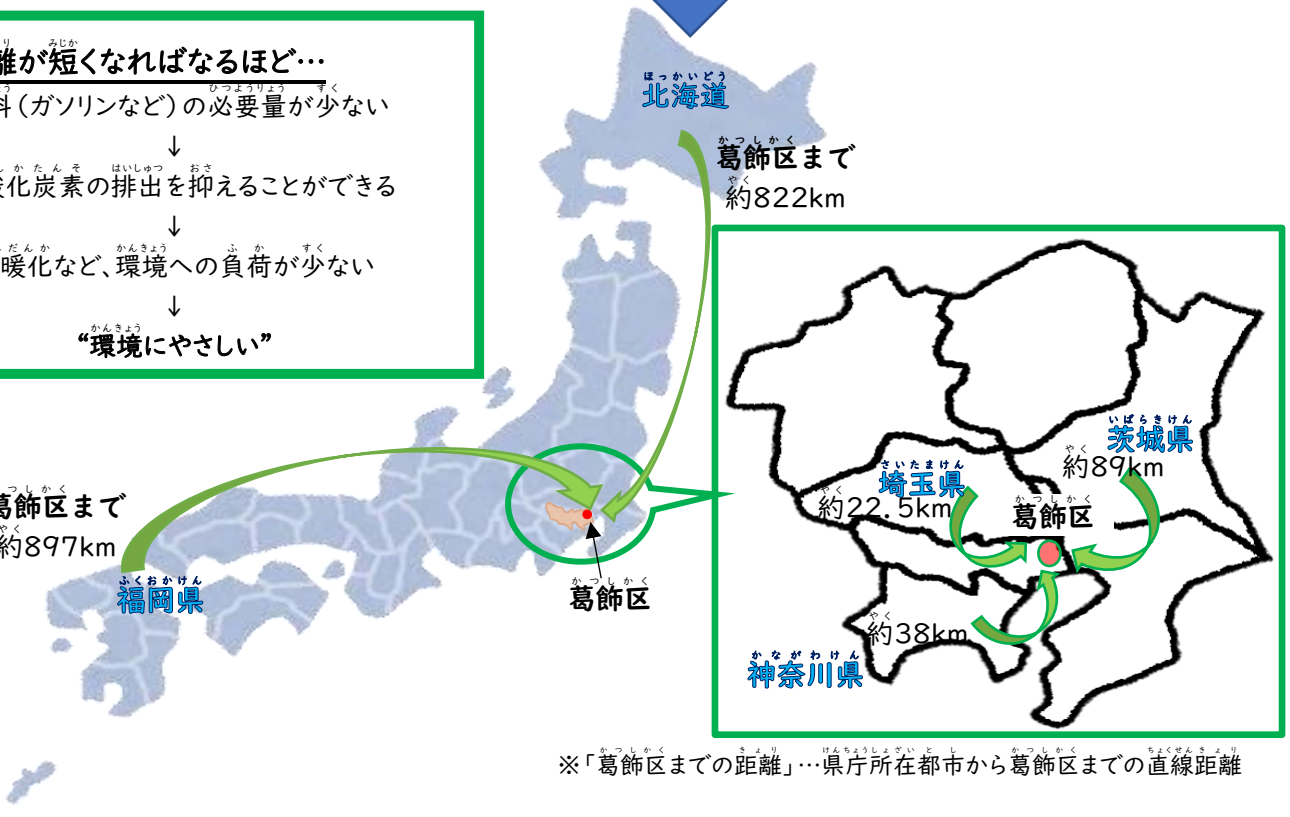
二酸化炭素の排出を抑えることができる

↓

温暖化など、環境への負荷が少ない

↓

“環境にやさしい”

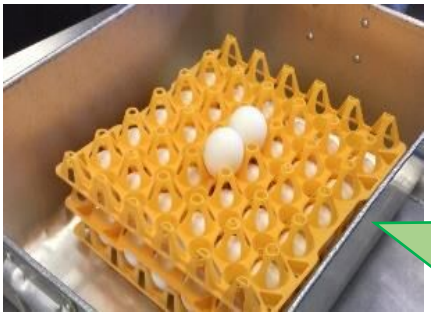


※「葛飾区までの距離」…県庁所在都市から葛飾区までの直線距離

包装の簡素化



小松菜



卵

小松菜はひもで、束ねた状態で納品されます。
卵は専用のトレーで納品され、トレーはお店へ返却します。

学校での取組

葛飾区内の小中学校では地産地消に関する取組を、校内放送や給食だより、給食メモなどで児童生徒や保護者にお知らせしています。

給食だより

11月18日(水)は区内一斉小松菜給食の日です！

葛飾区の特産品といえば、小松菜が有名です。
霜（しも）が降りると甘味が増すことから冬が旬の野菜と言われています。
〇〇中の給食で使用している小松菜は、学校のすぐ近くにある
□□農園さんから届けていただいています。
近くで収穫したものなので、より新鮮でおいしく食べることができます。
また輸送距離が短くなることで、輸送コストが下がりその結果安価に
手に入ります。輸送エネルギーも抑えることができるので環境にも
やさしいです。
地域で収穫した野菜をその地域で生活する人が消費することを、
「**地産地消（ちさんちしょう）**」といいます。
葛飾区では、地域の特産品である小松菜を区内の小・中学生に食べ知ってもらおうと、
毎年この時期に小松菜給食を実施しています。今年は11月18日(水)に、
東京スマイル農業協同組合より、給食の食材として、区内の全ての小中学校に
小松菜を無償提供していただきます。旬をむかえ、甘味が増しておいしい小松菜の味を、
育ててくれた農家の方や、調理をしてくれた方に
感謝しながらいつも以上に味わって食べてみて下さい。

カルシウム・ビタミンA
ビタミンC・葉分
多くふくまれています！

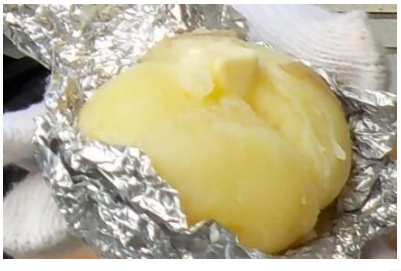
給食メモ



保田しおさい学校の地産地消

葛飾区立保田しおさい学校は、千葉県鋸南町にある自然豊かな学校で、ぜん息・肥満等の健康回復のための特別支援学校です。校内には畑もあり、自分たちで育てた野菜をおやつの時間に食べることもあります。また、千葉県産の野菜や魚を多く取り入れた給食の提供も行っています。







収穫したじゃが芋を使用し、おやつの時間にはじゃがバタパーティーを行います。

5月には千葉県産のカツオを使用したカツオご飯を提供しました。