



## 給食を通して地産地消の良さを知ろう!

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を積極的に活用し、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題についても目を向ける機会にしたいと考えています。今月は、「ふるさと月間」です。長崎県の食材にふれ、ふるさとの魅力を再発見してみませんか。

### 地産地消の良さとは?

新鮮な旬の味覚を  
味わうことができる

作っている人の顔が  
わかり、安心感が  
得られる

地域内で資金が還元され、  
地域経済の活性化につな  
がる

農業が活性化する  
ことで農地が保全され、  
景観の維持や洪水の  
防止につながる

運ぶ距離が短くなり、  
エネルギーやCO2排出量  
が削減でき、環境に優しい

エスディージーズ (持続可能な  
開発目標) の達成に  
貢献できる

### 食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか?



直売所や道の駅、スーパーマーケットの地場産物コーナーなどを活用すること。自分が応援したい地域や被災地の産品を選ぶことは、その産地の生産者を応援することにつながります。旬の食材にも出会えますよ。

### 11/13 (水) は「鯨のみそがらめ」

長崎市では11月を「鯨月間」と定め、鯨文化を継承する取組を行っています。



1年生も「食べてみたらおいしい～!」と、おかわり続出でした。

11/12 (月) から、給食のお米が新米になりました。気が付いた人はいたでしょうか? 給食のお米は、長崎県産米「にこまる」です。「お米には、神様がいらっしゃるんだよ」と、お茶碗に残ったご飯粒も食べるよう友達に促す姿も。うれしいですね。



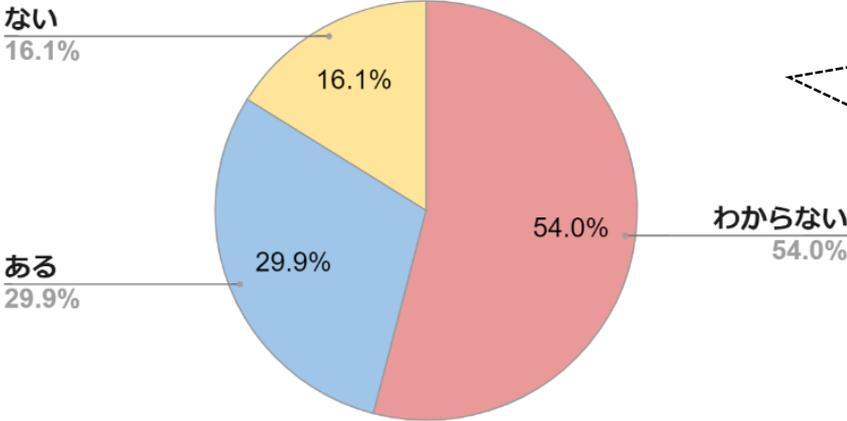
※裏面もごらんください。

# 橘小 食生活アンケートの結果②



ぜんごう ひ つづ しょくせいかつ けっか  
前号に引き続き、食生活アンケートの結果です。

⑮ 食べ物のむだをへらすために、おうちのひとと、気をつけていることはありますか？

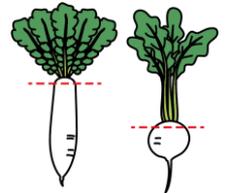


てい ちゅうがくねん すこ むずか しつもん  
低～中学年には、少し難しい質問だったかもしれません。

「ある」と回答した子の中には、「賞味期限を確認して買っている」という子も。



しょくざいをムダなく使う

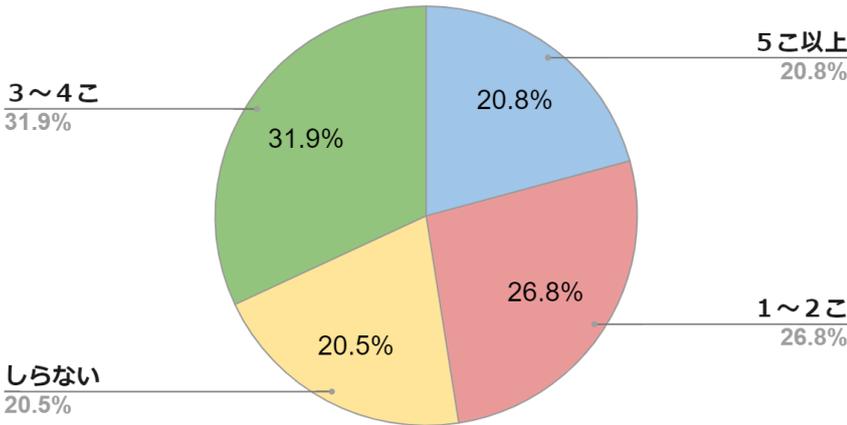


れいぞうこ なかみ かくじん  
冷蔵庫の中身を確認してから買い物へ行く

←「知っている食材は？」の質問に、3～6年生が答えてくれました。

ちゃんぽん・皿うどん・長崎天ぷら・上対馬とんちゃん・レモンステーキ・かまぼこ・ブリ・アジ・じゃがいも・アスパラガス・びわ・みかん・いちご・かんざらし・桃カステラなど、まだまだ他にも。

⑲ 長崎県でとれる食べ物や長崎県の郷土料理をいくつ知っていますか？



## 〈あなたのハテナ？に、お答えします〉



しょくせいかつ さいご えいようきょう ゆ やすながせんせい き  
食生活アンケートの最後に「栄養教諭安永先生に聞きたいことがあればどうぞ！」と、  
じゆうきじゆつらん つく しつもん  
自由記述欄を作っていました。質問ありがとうございます。少しずつですが、紹介します。



やすながせんせい ながさきけん た もの きょうどりようり し ねんせい  
◇安永先生は、長崎県の食べ物・郷土料理をいくつ知っていますか？(5年生より)



うらかみ ぐぞうに ごとう おおむら ず し ながさきわざいゅう もち だいこん あかだいこん  
浦上そばろ、ヒカド、具雑煮・五島うどん・大村寿司・長崎和牛・かんころ餅・ゆで干し大根、紅大根、  
いちご、ぶどう、塩 など…好きな食べ物中心に挙げてみましたが、いくつでしょう…数え切れません。  
よく、ながさきけんない ちよくばいじよ ながさきけんせん や さい くだもの さかな しゅるい  
よく、長崎県内の直売所めぐりをします。長崎県産の野菜や果物、魚など、種類がい～っぱい！  
まいかい ほんけん あります わたし ながさきけん しょくざいほうふ けん  
毎回、たくさんの発見があります。私たちのふるさと長崎県は、食材豊富な「おいしい県」です！  
みなさんにも、ながさき ながさき ほんけん ほんけん おし  
みなさんにも、長崎の「おいしい」をたくさん発見してほしいです。発見したら、ぜひ教えてください。