

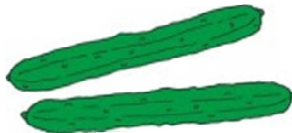
地場産物使用推進週間6月19日～25日

6月21日（水）

地域で生産された食材をその地域で消費する「地産地消」の取組が全国的に広まっています。地域で生産された食材が「地場産物」です。地産地消は、生産者と消費者の距離が近いこと、消費者が生産過程を確かめたり、新鮮な食材を入手できるという利点があります。地元でとれた食べ物をおいしく味わって食べて、長崎県のよさや、ふるさと大村のすばらしさを改めて感じてほしいです。

きゅうり（大村産）

大村市では、ビニールハウスでたくさんのきゅうりを栽培しています。苗を3回植えることで、1年中途切れなく収穫することができます。給食でも1年中大村産のものを使っています。



ごはん（大村産）

給食のお米は大村市内でとれたもので、「にこまる」という品種です。



アスパラガス（大村産）

長崎県にアスパラガスが本格的に導入されたのは、約50年前です。大村市で春芽のみ収穫する春どり栽培が始まりました。

アスパラガスは種から苗を育て、仮植えして1年ほど育て、そのあと本畑に植え、さらに1年育てます。収穫までには3年かかります。



かまぼこ

長崎の特産品にいろいろなおいしいかまぼこがあります。給食では、諫早の工場で作られているものを使っています。

☆地産地消は、エシカル消費の一例です。（家庭科 教科書 207ページ）

「エシカル」とは？
「倫理的な」という意味

い．き．よ．う．を　し．っ．か．り．と
か．ん．が．え．ル



環境、人、社会に配慮
した商品を選ぶ責任

社会が持続可能な社会を実現するための

17の目標

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

