



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。大村市の学校給食でも、地域でとれた「地場産物」を活用することで、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目を向ける機会にしたいと考えています。

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



地場産物コーナーを
のぞいてみよう!



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



SDGs (持続可能な
開発目標) の達成に
貢献できる



11月12日、13日の小学校の給食「秋味シチュー」にスポキッズ学童クラブで栽培された「さつまいも」を使用しました。



学童保育鈴っ子クラブで栽培された新米270kgを11月中に給食で使用します。



作ってくださった方と自然の恵みに感謝して、おいしくいただきましょう。



地場産物使用推進週間 11月18日(月)~22日(金)

地場産物使用推進週間中は、より多くの地場産物を使った料理を提供します。

なお、お米ときゅうりは1年間をとおして、大村産を使用しています。