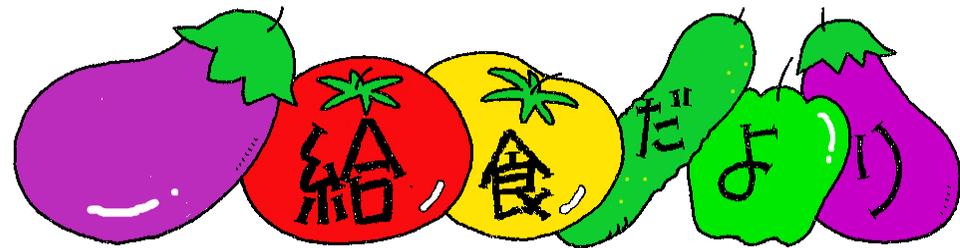


【家庭数】



令和4年度
7月号
高知市立朝倉小学校



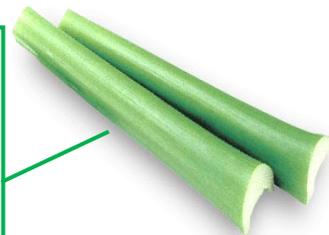
【今月の目標】 高知市の産物を知ろう。

高知県は、山や海、川など豊かな自然にかこまれており、高知ならではの産物がたくさんあります。7月の給食にも使用する、今月の季節が旬の地場産物を紹介します。

シャリシャリとした独特な食感！

いゅうきゅう

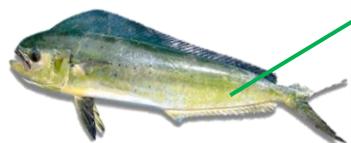
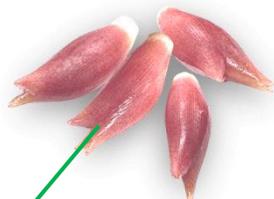
- 7/6 そうめん汁
- 7/14 りゅうきゅうとみょうがのみそ汁



薬味としても大活躍！

みょうが

- 7/14 りゅうきゅうとみょうがのみそ汁



まぼろしの魚！？

しいら

- 7/14 シイラのトマトマリネソース

良さを知っていますか？

地域で生産された作物を地域で消費する



①からだにやさしい

地元でとれた食材は新鮮で、旬の食材は栄養価も高いことが知られています。



②環境にやさしい

遠くから食材を運ぶと輸送のためにエネルギーをたくさん使い、二酸化炭素を多く排出します。地産地消はエコにつながるのです。



③安心・安全

作った人がわかると、安心して食べることができますね。



給食でも意識して地産地消を進めるようにしているよ！

自分にもできる！



普段の食生活は、世界の環境問題とつながっています。自分たちに今できることを考えてみましょう。

2. 飢餓をゼロに

毎日食べているものは、だれが作ったものでしょうか？日本は多くの食糧を輸入に頼っているにもかかわらず、大量の食品ロスが発生しています。



8. 働きがいも経済成長も

消費者であるみなさんの選択が、生産者を支えます。地産地消は、地域の農林水産業に貢献できます。



12. つくる責任 つかう責任

食品ロスに心あたりはありませんか？食品を選ぶことで、消費者の責任を果たしましょう。



毎月実施！ 高知の食べものいっぱい入っちゃう日

6月13日の献立



高知県でとれた食材を多く使用し、子どもたちに高知にはぐくみ伝えられてきた地場産物や郷土料理のすばらしさを伝えることを目的としています。



7月は14日(木)の予定です！お楽しみに♪

返信らん R4.7 給食だより (年 組 児童名)