

# おいしいね！地元の食材！



1学期が始まって、もう2ヶ月が経ちましたね。新しい学年やクラスには慣れましたか？  
みなさんが毎日食べている給食には、いろいろな食材が使われています。津山市では、学校給食にできるだけ多くの津山産をはじめとする県内産の食材（地場産物）を使用するようにしています。

## どうして地場産物を使うの？

旬の食べ物は、とても新鮮でおいしく、栄養価も高いからです。

生産者の顔が見えるので、安全で安心だからです。

遠いところから運んでくる物に比べ、輸送にかかる燃料などが節約でき、地球にも優しいからです。

いいことがたくさん！  
感謝の気持ちを込めて  
残さず食べてくださいね

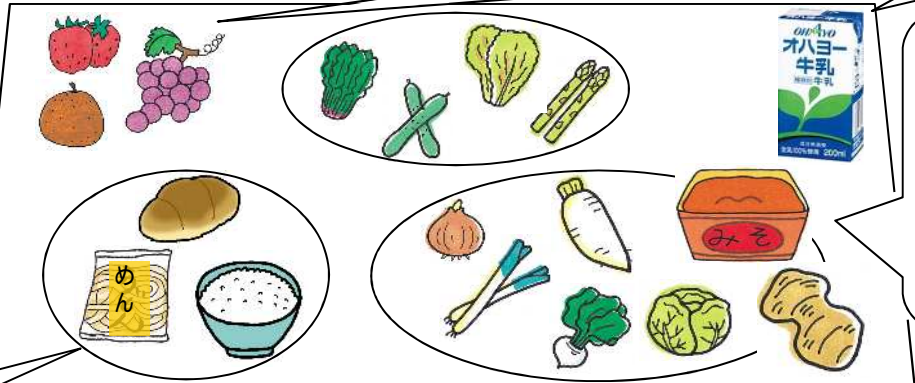


## どんな物を使っているの？

ピオーネやいちご、新高梨、梅など、津山で育った果物がフレッシュフルーツのほか、ゼリーなどに加工されて登場します！

岡山県産100%の牛乳です！

岡山県産「きぬむすめ」は、平成28、29年度の米の食味試験で最高の「特A」ランクに輝いたとてもおいしいお米です。そのおいしいお米をしっかり食べてほしいですね



地元の生産者とJAつやまが契約栽培した野菜や、旬の津山産野菜を優先して使っています。しょうがとみそは1年中津山産です！

ごはん(米)は津山産きぬむすめ、パンには岡山県産の米粉を20%使っています。ソフト麺、中華麺は100%津山産小麦です！

## どれくらい使っているの？

平成29年度に使用した学校給食食材は、なんと9,000品以上です。津山産を含む県内産の地場産物が占める割合は35%でした（そのうち津山産食材は14.2%）。

津山市では、県内産食材40%、そのうち津山産食材18%を目標に、今後も積極的に使用していきます！



春は気候も良くなり、野菜が大きく育つ時期なんだね。たまねぎやキャベツなど、給食によく使われる食材がとれるから、たくさん使えるんだよ

