

# 給食だより

津山市学校食育センター  
令和3年6月号



## おいしいね！地元の食材！

給食には津山市や岡山県内の食材（地場産物）をできるだけ多く使用するようにしています。

どうして地元の食材を使うの？

★生産者の顔が見え、安全・安心

★地元で旬の時期に採れるものは、とても新鮮でおいしく、栄養価も高い

★遠い所から運んでくるものに比べ、輸送にかかる燃料などが節約でき、地球にも優しい



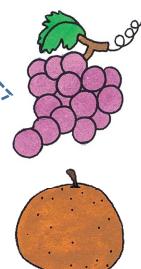
津山市食育推進  
キャラクター  
「しょくたん」

どんな食材を使っているの？

牛乳は100%  
岡山県産です

津山で育った季節  
の野菜をできるだけ  
使います

津山で育った  
果物がフレッシュ  
フルーツ  
やゼリーで  
登場します



ごはん(米)は津山産きぬ  
むすめ、ソフト麺・中華麺  
は岡山県産小麦粉、パンに  
は岡山県産の米粉を20%  
使っています

どれくらい使っているの？

令和2年度地場産物の使用割合は37.5%  
(そのうち津山産は15.8%)でした。  
県内産食材40%、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。