

地元食材

食べてますか？



わたしたちの体は「食」によって作られています。食は、健康と密接な関わりを持っています。この食を支えるのが農業です。
今、日本の農業が見直され、「地産地消」の取り組みが進められています。

地産地消ってなに？

地産地消は、地域で生産された農林水産物を、その生産された地域で消費する取り組みです。

どんな取り組みをしているの？

市では、より安全で安心な農産物を作るようにしたり、学校給食で地域の農産物を使ったりしています。また、地元で採れた農産物などを販売している直売所での購入を勧められています。

地産地消って何がいの？

消費者にとっては、地元で育った新鮮で安心な食材を買うことができます。地元の人

が作った食材なので、生産者を身近に感じることができ、安心感もあります。生産者と話す機会があれば、食材のおいしい食べ方を教えてもらえるかも知れません。

わたしたちは何をすればいいの？

毎日の食事に使う食材に、少しでも地元産のものを取り入れてみてください。有人・無人の直売所は市内の各所にあります。

また、スーパーマーケットなどでも地元食材を扱っている店舗があります。食材選びの際には、自宅から近い産地のものから選んでみてはいかがでしょうか。

林田小学校（単独調理校）
10月4日の献立
ごはん、牛乳、ししゃものてんぷら、
おかかあえ、いものこじる

津山の美りをいただきます

