

給食だより

令和7年 9月 1日
石狩市学校給食センター
TEL：62-8015
FAX：72-2223



「地場産物について知ろう」

その地域でこれたものを、その地域で消費する「地産地消」は、地域を元気にすることにもつながります。給食でもできるだけ地場産物を使用し、地産地消に取り組んでいます。

今月の〈いしかりデー〉は、17日（水）です。石狩の浜益区で育てられた「浜益牛」と厚田区で作られた「メロン」その他石狩産の野菜を使用する予定です。地場産物のよさに目を向け、味わって食べてもらいたいと思います。

新鮮でおいしい
だけではない

地產地消

のよいところ



「地産地消」は、収穫してから短期間で市場に出回るため、新鮮な状態で食べることができます。それだけでなく、輸送等による変形や破損が起こるリスクが減ることで、廃棄されてしまう食品も減り、「食品ロス」の削減や食料自給率向上、さらに地域の経済も循環し、地域の活性化にもつながります。また、どんな食材が作られているのか、どうしてこの地域で作られるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。

「フードマイレージ」とは？

「フードマイレージ」とは、食べ物の輸送にともなう環境への影響を示す指標です。輸送量や輸送距離が増えるほど、フードマイレージは増加し、環境への負担は大きくなります。現在、問題となっている環境汚染や地球温暖化を加速させる原因のひとつにもなっています。

積極的に地産地消に取り組むことで、フードマイレージを減らし環境への負担を軽くすることにつながります。

9月1日は
「防災の日」

災害はいつ起こるか分かりません。日頃から災害に備え、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。

ローリングストックのポイント

備える

水

●1人1日3L×3日分以上必要



食料品

- 食べ慣れているもの
- 保存性の高いもの
- 調理不要で食べられるもの



その他

- ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など
- カセットコンロ、ボンベ



買う・買い足す

- 家族の人数や好み
栄養バランスを考える
- 使った分を買い足す



食べる・使う

- 賞味期限が切れる前に消費する
- 古いものから使う

