



給食だよ!

富山市立大久保小学校

秋も深まり、朝晩の冷え込みも一段と厳しくなってきました。

季節の変わり目は、風邪をひきやすくなります。規則正しい食生活をし、体調を崩さないように心掛けましょう。

学校給食とやまの日

11月は食育推進月間です。富山市の学校給食では11月中に2回、「学校給食とやまの日」として、地場産の物をより多く取り入れた献立を実施し、学校給食を通して地産地消の推進や、富山の食文化の伝承を行っていきたいと思います。

11月18日(火)



- ・ソフト麺
- ・牛乳
- ・とやまの五目あん
- ・さつまいもときなことくわの葉がらめ
- ・りんごヨーグルト

11月27日(木)



- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ふくらぎのかば焼き
- ・どろろ昆布和え
- ・ミニトマト
- ・とやまの野菜たっぷり汁

使用する市内・県内産の食材



市内産の食材

- ・しいたけ
- ・ねぎ
- ・さつまいも
- ・くわの葉
- ・小松菜
- ・大根
- ・ミニトマト
- ・りんご

県内産の食材

- ・牛乳
- ・米(富富富)
- ・豚肉
- ・ふくらぎ
- ・にんじん
- ・白菜
- ・ねぎ
- ・小松菜
- ・大根
- ・ねぎ
- ・きなこ
- ・ヨーグルト



について



地産地消とは、「地元生産・地元消費」を略した言葉で、地元で生産されたものを地元で消費するという意味です。消費者と生産者が「顔が見える関係」となり、お互いの距離が縮まることや地球環境にも優しいことが注目されています。

地産地消のよいところ

- ① 近くから運ばれてくるので、新鮮なものを食べることができる。
- ② 地元で生産し、消費するので、地域経済の活性化につながる。
- ③ 輸送に関わる燃料費が少なくて済むので、経費が安く安価になる。
- ④ 燃料を少ししか使わないので、二酸化炭素排出量が少なく、地球温暖化が進むのを防ぐ。
- ⑤ その地域に受け継がれている食材や料理を一般に広めることができる。
- ⑥ 食料自給率が上がる。(食材の確保がしやすい。)

