

たべものあれこれ



しよくいく ひ こんだて
『食育の日』献立について

こんげつ しよくいくもくひょう す ちいき た もの し
今月の食育目標は「住んでいる地域でとれる食べ物を知らう」

きゆうしょく せいさんしゃ かた みせ かた きょうりよく たけはら
です。給食は、生産者の方やお店の方に協力していただき、竹原

しなひ ひろしまけんない しよくざい つか
市内や広島県内の食材を使うようにしています。

じぶん す ちいき た もの じばさんぶつ い
自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を「地場産物」と言い

じばさんぶつ せいさん ひと ちか かお み
ます。地場産物は、生産している人が近くにいるので、「顔が見え

はなし き てん せいさんしゃ ところ
る」・「話が聞ける」などのよい点があります。また、生産者の所

た ところ ちか しんせん
から食べる所までが近いと、「新鮮でおいしい」のはもちろんで

うんそう ひつよう ねんりょう りょう すく かんきょう やさ
すが、運送に必要な燃料の量も少なくなり、環境にも優しくなり

ます。

たけはらし ひろしまけん た もの たし じもと しよくざい
竹原市や広島県の食べ物を確かめながら、地元の食材のよさを

はな あ あじ
話し合ったり、味わったりしましょう。

たけはらしなひさん
竹原市内産

こめ
米・こまつな

ひろしまけんないさん
広島県内産

ぎゅうにゅう とりにく
牛乳・鶏肉・だいこん