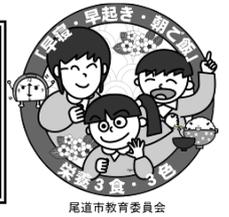


きゅうしょくだより

尾道市教育委員会

1月

「食育の日」・毎月19日は「感謝・完食」の日（残菜ゼロの取組）（令和3年度）

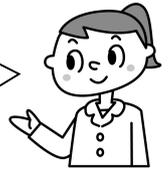


新しい年を迎え、今年度最後の学期になりました。規則正しい生活をして元気に過ごしましょう。

ちさんちしょう

地産地消ってなあに？

地元でとれたものを地元で食べることです。
給食でも地産地消を進めているから、地場産物をなるべく取り入れるように考えられています。



生産者の顔が見えて、話ができたりするた
め、安心・安全です。

あんしん あんぜん
安心・安全



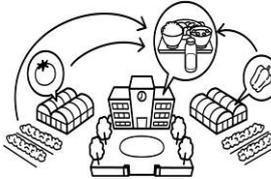
生産地が近いと、新鮮な食材を届ける
ことができます。

しんせん
新鮮



食材を運ぶ距離が短
いと運搬コストが少
なくてすみ、環境に
よいです。

かんきょう
環境によい



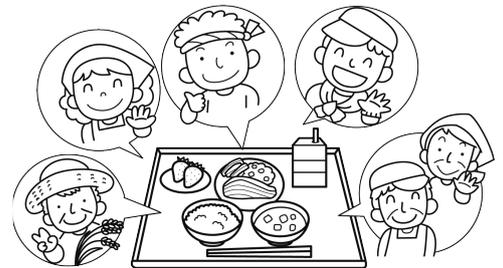
安定した消費があれば
生産者も積極的に農業
を進めることができ、
地域の活性化につな
がります。

ちいき かつせいか
地域の活性化

毎月の献立表の太字は広島県内産の食材だよ。わけぎやかんきつ類は尾道市産のものが多いよ。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

学校給食は、明治時代に山形県で、お弁当を持ってこられない子供たちのために昼食を用意したことが始まりとされています。現在では「食」を通して人間関係の育成、感謝の心、栄養バランスを考え食品を選択する能力の育成、マナーを身につける、郷土料理や行事食などの食文化への関心を深めるなど、食育の一環として位置づけられるようになりました。



この機会に、ご家庭でも「給食」を話題にしてみたいですか？