

平成29年10月2日 本別町学校給食共同調理場

地産地消を取り入れよう

地産地消とは、地域でとれた食べ物をその地域で消費することです。今では全国の食べ物 を比較的簡単に手に入れることができますが、地産地消にはさまざまなメリットがあります。

地産地消のメリット

生産者の顔が見える

いことで、消費者の安心につ ながる。



環境にやさしい

少なく済むため、環境への負しことで、その地域の食文化を伝えていくことにつながる。 担も少なくなる。



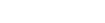
鮮度が良い

新鮮なうちに食べることがことができるため、野菜など できる。



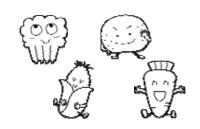
地元の食文化の継承

輸送にかかるエネルギーがと地元の人たちに、地域で生産される食べ物を知ってもらう



栄養価が高い

生産者と消費者の距離が近く生産者との距離が近いため、一鮮度が良いうちに食べるこ の栄養価が高い。





日本の食料基地といわれる北海道の中でも、農業の盛んな十勝!給食でも、地元の食べ物 を使用するよう心がけています。ぜひ家庭でも地産地消を取り入れてみましょう。