



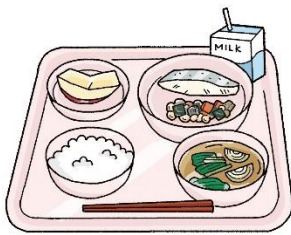
ご家庭でお子さん
と一緒に読みく
ださい！

令和6年11月 上郷小学校

木の葉も色づき、秋の深まりが感じられるようになりました。秋の味覚がより一層おいしくな
ります。旬の食材をバランスよく取り入れた食事とで寒さに負けない体づくりをしましょう。



じばさんぶつ つか がっこうきゅうしょく
地場産物を使った学校給食



自分たちが住んでいる地域すでとれる食べ物を「地場産物」といい、
地場産物をその地域で消費することを「地産地消」といいます。
津南町では、地場産物をたくさん取り入れた「地産地消給食」
を推進しています。地場産物の良さを知り、津南の食材を大切に、
おいしくいただきます。



つく 作っている人の顔が
見えるから安心！



ちいき のうぎょう さんぎょう
地域の農業や産業の
活性化につながる！

ちいき さんぎょう ぶんか
地域の産業や食文化を
知るきっかけになる！



ちさんちしょう
地産地消の
良いところ

しゅん じき しゅうかく
旬の時期に収穫してすぐに
食べることができるから、
新鮮しんせんでおいしい！

ゆそう
輸送にかかるエネルギーが
すくないから、環境に優しい！



ちさんちしょう しゅん し
地産地消で旬を知ろう！

食べ物には「旬」があります。「旬」とは、自然の
中で普通に育てた野菜や果物がとれる季節や、魚がた
くさんとれる季節のことです。食べ物によってその時期
は違いますが、一番おいしくて栄養もたっぷりです。
地場産物を使った給食で「旬」を味わい、自然の
恵みや四季の変化を感じてみましょう。

11月の給食には、津南
の秋野菜がたくさん登場
します。秋野菜には、冬の
寒さに備え、体を温め
る効果があります。
もりもり食べましょう！

