

# 学校給食における地産地消

「地産地消」とは・・・・・・地域生産地域消費の略語

**地**域で生**産**された食材をその**地**域で**消**費することをいいます。

- \*旬のものを新鮮なうちに食べることができる
- \*生産者の顔が見えるので安心
- \*生産や消費、伝統的な食文化に対する理解が深まる
- \*流通に要するエネルギーや経費の節減、自然や環境にもやさしい
- \*学校と地域との連携を深めることができる

大和市の学校給食でも、地場野菜等を活用し地産地消に取り組んでいます。

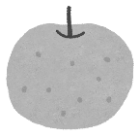
## 神奈川県産の給食の食材

米・牛乳・ひじき・大根・きゅうり・小松菜・  
にんじん・かぼちゃ・たけのこ・みかん・いちご・  
キウイフルーツ・ネーブル・トマト



## 大和市内産の給食の食材

米・小松菜・ほうれん草・じゃが芋・  
きゃべつ・ブロッコリー・さつまいも・  
とうもろこし・梨・トマト・たけのこ・  
きゅうり・はくさい・たまねぎ・  
にんじん・なす・ごぼう・いんげん・大根・  
里芋・りんご



**給食の生ごみから堆肥（資源循環システム）**  
現在、単独調理校8校に生ごみ処理機を設置  
しています。

