



食品を選ぶ際は、産地や生産者を意識してみませんか？

テーマは
地域の
食文化の理解



地産地消の良さとは？



新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



作っている人の顔が
わかり、安心感が
得られる



地域内で資金が還元
され、地域経済の
活性化につながる



農業が活性化する
ことで農地が保全され、
景観の維持や洪水の
防止につながる



運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO2排出量
が削減でき、環境に優しい



SDGs（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる



地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

倉敷市学校給食会のホームページでは

・倉敷市で作られている、れんこんや小松菜の栽培について

・給食レシピについて など
食育動画が配信されています。

こちらからぜひご覧ください。→

ポチっと！



倉敷市学校給食会 ホームページ

岡山県農林水産部 農村振興課より

「おかやま地産地消協力店 直売所ガイド」も
出ていますので参考にしてみてください。

こちらからご覧ください。→



岡山県農林水産部農村振興課 ホームページ

さばのみぞれかけ

【材料 4人分】

- ・さば 4切れ
- ・サラダ油 適量
- ・だいこん 120g
- ・ねぎ 2本
- ・うすくちしょうゆ 大さじ 1/2 強
- ・みりん 大さじ 1/2



【作り方】

- ① だいこんはすりおろし、軽く水気を切る。
- ② ねぎは小口切りにする。
- ③ 耐熱容器にうすくちしょうゆとみりんを混ぜ、電子レンジで（600W 15秒程度）加熱する。
- ④ ③のあら熱をとり①を混ぜ合わせる。
- ⑤ フライパンにサラダ油を熱し、さばを両面焼く。
- ⑥ ⑤に④をかけ、②のねぎを散らす。

作ってみよう♪
給食レシピ



「倉敷市学校給食」の
レシピはこちらから！！

