



ちさんちしょう し 『地産地消』を知っていますか？

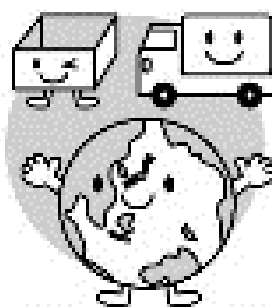
自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を「地場産物」といい、地域でとれたものを地域で消費することを『地産地消』と言います。地場産の野菜は、近くに運ぶので、ガソリンなどのエネルギー資源をあまり使わずにすみ、環境保護に貢献できます。地元の農家の方が採れたての野菜を直接給食センターに届けてくれるため、新鮮でおいしく食べることができます。しかも採れたてなので栄養素も豊富です。鶴ヶ島市の学校給食では、地元でとれた野菜を積極的に取り入れています。

★良いこといっぱい地産地消★

のうか かた
農家の方など
せいさんしゃ あんぜん
生産者は、安全
でおいしいもの
を届けられるよ
う、日々努力し
ています。



あんぜん とど
安全なものを届けます



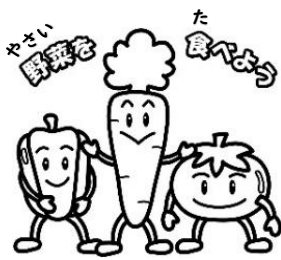
ちきゅう
地球にやさしいよ

ちか はこ
近くに運ぶので
ガソリンなどの
エネルギーやダ
ンボール箱など
の資源を節約
でき、地球にや
さしいよ。

ちいき みんな
地域の皆で
きょうりよく
協力しておい
しい給食を作
ります。



おいしい給食を作ります



しんせん
新鮮でおいしいよ

と
採れたてだか
ら新鮮でおい
しいよ。
えいようそ ほうふ
栄養素も豊富
だよ。

感謝



きゅうしよく
給食ができるまでにはいろんな人が
かかわっています。感謝の気持ちを忘
れず、残さず食べましょう。



がつ きゅうしよく つか
11月の給食に使われる
つるがしまさん やさい
鶴ヶ島産の野菜です！

- ・ にんじん
- ・ だいこん
- ・ さつまいも
- ・ トマト
- ・ キウイ



- ・ ねぎ
- ・ さといも
- ・ キャベツ
- ・ じゃがいも



がつ
11月は

さい くに
彩の国ふるさと学校給食月間

です。



こんげつ きゅうしよく さいたまけん つるがしまし
今月の給食は、埼玉県や鶴ヶ島市でとれた
地場産の食材や、郷土料理をたくさんとり入れ
ています。献立表で★のついている食材は鶴ヶ島産です。
さいたまけん つるがしまし
埼玉県や鶴ヶ島市ではどのような食材がとれるのかを知
り、自分が住むふるさとへの理解を深めていきましょう。

つるがしましがっこうきゅうしよく
鶴ヶ島市学校給食センター

