



給食だより

平成30年9月26日
新潟市立赤塚小学校

「地産地消」ってなあに？

「地産地消」って聞いたことがありますか？「地域で生産されたものを地域で消費する」という取組です。つまり、「新潟県でとれた食べものを私たち新潟県民が食べる」「新潟市でとれた食べものを私たち新潟市民が食べる」という意味です。

地産地消には、いいことがたくさん！

●しんせんでおいしい！

近くでとれた食べものは、私たちのところに届くまでにかかる時間が少なくてすむので、遠くから運んでくるものよりしんせんでおいしい状態で食べることができます。

●新潟のみりょくがわかる！

新潟でとれたおいしい食べものを食べることで、新潟のみりょくを知ることができます。そうすると、新潟のことがもっと好きになってきませんか？とくに赤塚は、大根やねぎ、すいか、メロン、とうもろこし、いもジェンヌなど、新潟の中でもおいしい食べものがたくさんあるところですよ。

赤塚のいもジェンヌはとっても甘いね！



●ちきゅうにやさしい！

畑から私たちの家までのきょりが近いと、運ぶのに使うガソリンの量が少なくてすむので、ちきゅうにやさしいです。また、運ぶのにかかるお金のせつやくにもなります。



給食でも、地域の生産者や青果店などにご協力をいただき、新潟県や新潟市、赤塚の食べものをたくさん使っています。

10月の給食だより

10月2日…「給食アンケート」で選ばれた、「きなこあげパン、とうふよせ、チャプチェ、ワタンスープ、アップルシャーベット」を食べます。

10月26日…3年生が収穫した大根を使った「だいこんとぶたのもの」を食べます。おたのしみに！！