



地場産物と地産地消



じばさんぶつ ちいき さんぶつ
○地場産物とは…地域でとれた産物

ちさんちしょう じばさんぶつ ちいき しょうひ とりくみ
○地産地消とは…地場産物を地域で消費する取組

ちさんちしょう 地産地消のいいところ



食べ物を大切に
する気持ちを
もつことができる

新鮮な食材、
旬の食材を
食べられる

地域の活性化に
つながる



生産者の顔が
みえる
(安心感をもてる)

移動距離が
短いので
環境にやさしい



私たちが作りました

“環境にやさしい”とは?

移動距離が短くなればなるほど…

燃料(ガソリンなど)の必要量が少ない

↓
二酸化炭素の排出を抑えることができる

↓
温暖化など、環境への負荷が少ない

↓
“環境にやさしい”

葛飾区まで
約897km

福岡県

北海道

葛飾区まで
約822km



茨城県 約89km

埼玉県 約22.5km

葛飾区

約38km

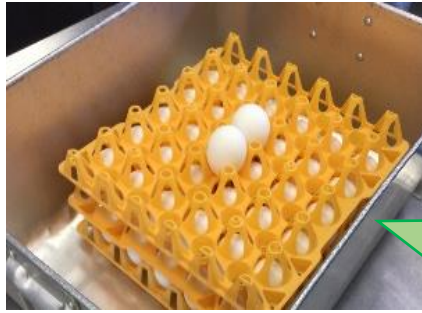
神奈川県

※「葛飾区までの距離」…県庁所在都市から葛飾区までの直線距離

ほうそう かんそか
包装の簡素化



こまつな
小松菜



たまご
卵

こまつな たば
小松菜はひもで、束ねた
じょうたい のうひん
状態で納品されます。
たまご せんよう
卵は専用のトレーで
のうひん
納品され、トレーはお店
へんきやく
へ返却します。

がっこう とりくみ
学校での取組

かつしかくない しょうちゅうがっこう ちさんちしょう かん とりくみ こうないほうそう きゅうしよく
葛飾区内の小中学校では地産地消に関する取組を、校内放送や給食だより、
給食メモなどで児童生徒や保護者にお知らせしています。

11月18日(水)は区内一斉小松菜給食の日です！

葛飾区の特産品といえば、小松菜が有名です。
霜（しも）が降りると甘味が増すことから冬が旬の野菜と言われています。
〇〇中の給食で使用している小松菜は、学校のすぐ近くにある
河口農園さんから届けていただいています。
近くで収穫したもので、より新鮮でおいしく食べることができます。
また輸送距離が短くなることで、輸送コストが下がりその結果安価に
手に入ります。輸送エネルギーも抑えることができるので環境にも
やさしいです。
地域で収穫した野菜をその地域で生活する人が消費することを、
「地産地消(ちさんちしょう)」といいます。
葛飾区では、地域の特産品である小松菜を区内の小・中学生に食べ知ってもらおうと、
毎年この時期に小松菜給食を実施しています。今年は11月18日(水)に、
東京スマイル農業協同組合より、給食の食材として、区内の全ての小中学校に
小松菜を無償提供していただきます。旬をむかえ、甘味が増しておいしい小松菜の味を、
育ててくれた農家の方や、調理してくれた方に
感謝しながらいつも以上に味わって食べてください。

カルシウム・ビタミンA
ビタミンC・鉄分
多くふくまれています！

きゅうしよく
給食だより

きゅうしよく
給食メモ

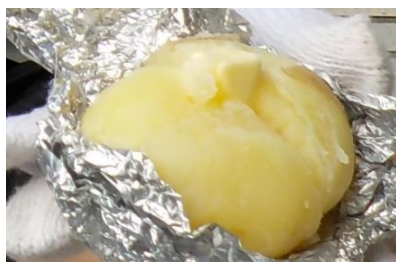
こまつな きゅうしよく
小松菜給食 ～かつしかの小松菜を食べよう～

〇〇小の小松菜は、近くの農家さんから届きます



ほた がっこう ちさんちしょう
保田しおさい学校の地産地消

かつしかくりつ ほた がっこう ちばけん きよなんまち しぜんゆた がっこう そく ひまんどう けんこうかいふく とくべつしえん
葛飾区立保田しおさい学校は、千葉県鋸南町にある自然豊かな学校で、ぜん息・肥満等の健康回復のための特別支援
がっこう こうない はたけ じぶん そだ やさい じかん た ちばけんさん やさい
学校です。校内には畑もあり、自分たちで育てた野菜をおやつの時間に食べることもあります。また、千葉県産の野菜や
さかな おお と い きゅうしよく ていきょう おこな
魚を多く取り入れた給食の提供も行っています。



しゅうかく いも しょう じかん
収穫したじゃが芋を使用し、おやつには
じゃがバターパーティーを行います。

がつ ちばけんさん しょう
5月には千葉県産のカツオを使用した
カツオご飯を提供しました。