



あけましておめでとうございます。

冬休みは元気に過ごせましたか？これから寒さが本格化します。しっかり食べて体調を整え、かぜや病気に負けないようにしましょう。



～地産地消～



地産地消（地域で生産された食材を地元で消費すること）は、安心・安全なことだけでなく、地球の環境や地域の発展とも関係があります。ここでは、4つの『良さ』をあげてみました。

安全で
安心できる

作った場所や人がわかるので
安心して食べられる



環境に
やさしい

食材を運ぶ距離が短いので、
環境問題の一つとなっている
二酸化炭素の排出量を減らす
ことができる



地域が
活性化する

その地域で消費するので、農業
や漁業が途絶える
ことなく、持続できる



地場産物
を知る

身近なところで作っている様
子を見ることができると、
食材に興味を持ったり学んだ
りすることができる

学校給食で使う食材は、地元産を優先しています。また、子どもたちに地産地消を伝えるために、給食時間にお知らせしたり、資料を配布したりしています。



石川県の地場産物を紹介



川北

川北町の学校給食のごはんは川北産「こしひかり」一等米を100%使用しており、ふっくらつやつやのおいしいごはんを毎日食べています。いちじくは、つやのある鮮やかな色と甘みが特徴です。ジャムやソースなどにも加工されています。



能美

加賀丸いもは、栽培が始まって100年を越える伝統的な野菜です。すりおろしてそのまま食べたり、汁物に入れたりといういろいろな食べ方があります。また、国造ゆずやハト麦なども作られています



金沢

昔から引き継がれている加賀野菜は15品目あります。その中にあるさつまいも（五郎島金時など）や加賀れんこんは、給食でもよく使用しています。煮物・炒め物・汁物などいろいろな料理に入れることができます。



能登

漁業が盛んな能登では、アジやサバ、イカなど様々な魚介類がとれます。冬は寒ブリが有名ですが、7kgを超える大きなものを「天然能登寒ブリ」と呼び、脂がのっていて舌の上でとろけるのが特徴です。



全国学校給食週間 1月24日～30日

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で食事を出したことが始まりです。その後、戦争のために中止していた給食が再開されたことを記念して「全国学校給食週間」が設けられました。川北町ではこの期間に中学生の考えた献立や地元の食材を使った献立が出ます。どうぞ味わって食べて下さい。