



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、かぜや病気に負けないようにしましょう。

## いいこといっぱい!! ～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。

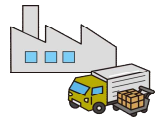
安全で  
安心できる

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ので、  
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



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



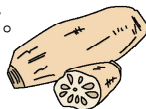
小  
松

様々な農産物が作られていますが、その中でもトマトは北陸3県で一番の生産量となっています。また、にんじんは、県内で最大の産地です。11月から12月にとれるにんじんは、給食でも使用しています。



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。能美市ではこの期間に地元の食材を使った献立が出ます。ぜひ味わってくださいね。