

# 見て感じて♡食べてみよう! 益田の食材を知らう!

## ○ 地産地消 ○

「地元で作られた産物を地元で消費すること」を言います。  
益田市で学校給食でも「地産地消」の考え方を大切に、できるだけ益田産の食材を給食に取り入れるように、努力を怠りません。



昨年度の地産地消率は...  
**62.2% (重量ベース)**

## ○ 地産地消の良いところ ○

- \* 生産者が身近なので、安心して食べることができる。
- \* おいしい、旬の食材を食べることができる。
- \* 新鮮で栄養満点のうちに食べることができる。
- \* 地元の恵みや良さを知ることができ、故郷への理解と愛着が深まる。
- \* 食材を運ぶ距離が短いので、排気ガスの排出量を抑えることで環境に優しい。

地元で作られた食材を食べると良いことがたくさんあるんだよ~♡!!

## ○ 給食で使われる益田産の食材 ○

- 米** 100% 益田産コシヒカリの一等米を使用しています。
- 野菜類** 毎月、献立を立てる前に、益田産野菜を青果市場に聞き、たくさん取り入れるようにしています。
- 果物** 益田市の特産品でもあるメロン、ぶどうは100% 益田産のものを使用しています。
- たまご卵** 益田市にある「村上養鶏場」さんで育てられた鶏が生んだ新鮮な卵を使用しています。
- エリンギ** 給食にはエリンギがよく登場します。益田市にある「きのこハウス」さんで作られたエリンギを毎月使用しています。

他にもまだまだあるよ☆

## 二次加工品

- 冷凍カットトマト** 旬を過ぎても益田産のトマトを使ったミネストローネ等を作ることができます。
- 切干大根** 年間200kg程度使用します。
- 干し椎茸** 美都町で育った椎茸です。旨味と風味がぎゅっと詰まっています。