

# 地産地消給食を目指して ~ 高津学校給食センターの取り組み ~

## 地産地消とは?

「地元で生産されたものを地元で消費すること」です。

地産地消には、こんな良いところがあります。

1. 生産者の顔が見えて安心
2. 新鮮なものが手に入る
3. 食糧自給率の向上
4. 地域の活性化
5. 輸送コストが減って環境に優しい



## 1年中使える!! 加工食品の利用

1年中使用できる加工食品は、給食の強い味方です。

地元業者さんが地元の食品を使って加工しています。

### 冷凍カットトマト

フルーレ益田さんが加工してくれます。

カレーやスープなどに月1回くらい使用しています。



旬の時期  
のトマトを  
カット＆  
冷凍します

### 干しいたけ

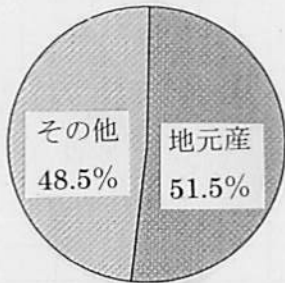
美都で育ったしいたけは、  
うまみ満点!! 年間50kg  
くらい使用しています。

### 切干大根

益田で育った大根を千切りに  
して、乾燥しています。年間300kg  
くらい使用しています。

## 学校給食の地産地消率は?

米は100%地元産です。平成27年度の調査では、  
副食に使用した食材のうち、51.5%が地元産でした。



平成27年度 学校給食食材使用実績調査  
(副食合計)

### 食材別地産地消率 トップ3 (野菜)

- 1位 きゅうり... 92.6%
- 2位 ほうれん草... 88.4%
- 3位 じゃべつ... 78.5%

海と山に囲まれた自然豊かな益田市には、おいしい  
食べ物がたくさんあります。知らないで食べるのは、  
もったいないことですよ!! 地元の食べ物をたくさん  
食べて、ふるさとを誇れる人になりましょう。そして、  
大人になったら、地元を支えられる人になってくださいね。