



やっぱい!!

食ぱわー



第5号



発行：一宮市教育研究会
食育・給食部会
2025年9月発行

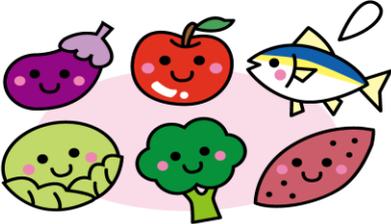
ちさんちしょう

地産地消の良さを知ろう!



地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

新鮮な旬の味覚を
味わうことができる



作っている人の顔がわかり、
安心感が得られる



地域経済の
活性化につながる



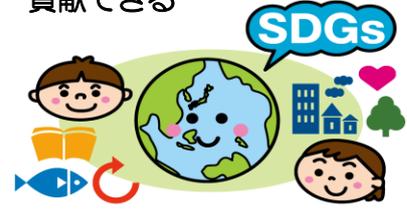
農業が活性化することで
農地が保全され、景観の
維持や洪水の防止につな
がる



運ぶ距離が短くなり、
エネルギーやCO₂排出量
が削減でき、環境に優しい



SDGs（持続可能な
開発目標）の達成に
貢献できる



今月は

地産地消クイズ に挑戦!



みなさんの地元である愛知県や一宮市では、いろいろな食べ物が作られています。地元で作られる食べ物について知り、スーパーなどで買うときに地元産のものを選んでみましょう。

【第1問】 焼きそばやお好み焼きによく使われ、愛知県が出荷量全国1位を誇る野菜は？

- ① にんじん
- ② ほうれんそう
- ③ キャベツ



◆まめちしき◆ 愛知県田原市や豊橋市でたくさん作られているよ。

【第2問】 一宮市で冬に吹きつける冷たい風「伊吹おろし」を利用して作られる乾物は？

- ① ひじき
- ② のり
- ③ きりぼしだいこん



◆まめちしき◆ 乾燥させることで、鉄分やカルシウムの量が増えるよ。

【第3問】 一宮市千秋町などで多く生産され、目玉焼きやかきたま汁に使われる食材は？

- ① たまご
- ② とうふ
- ③ なっとう



◆まめちしき◆ 一宮市内の飲食店でもたくさん使われているよ。

Copyright © 2025 一宮市教育研究会 食育・給食部会

※一宮市教育研究会 食育・給食部会では、今後も食育広報紙「やっぱり!! 食ぱわー」を毎月発行していきます。親子で読んで「食」に対する意識を高めていただけたらと思います。