



やっぱり!!

ぱわー



第3号



発行：一宮市教育研究会
食育・給食部会
2026年6月発行

ちさんちしょう

「地産地消」について知ろう!



「地産地消」とは、地域で生産された食材をその地域で消費することです。

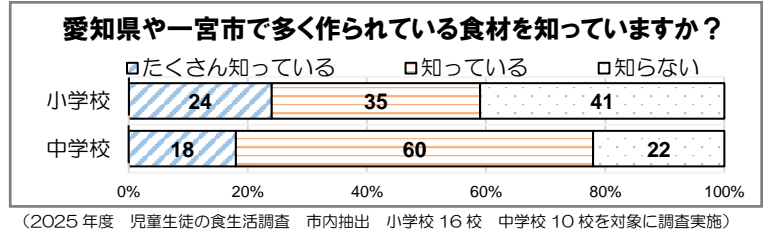
学校給食では、愛知県や一宮市でとれた食材を活用することで、子どもたちに地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者の方々や食べ物への感謝の気持ちを育てていきたいと考えています。

地産地消には、どのようなよい点があるの？

「新鮮な旬の味覚を味わうことができる」「生産者の顔がわかり、安心感が得られる」「輸送距離が短くなり、環境にやさしい」「地域経済の活性化につながる」などのよい点があります。

愛知県や一宮市で多く作られている食材を知っていますか？

昨年度実施した、一宮市の児童生徒の食生活調査によると「愛知県や一宮市で多く作られている食材を知っていますか？」の問いに「たくさん知っている」「知っている」と回答した割合は、小学校 59%、中学校 78%でした。



愛知県でとれる食材



一宮市でとれる食材



買い物や、外食をするときに、「愛知県産」や「一宮市産」と書かれた食材を探してみましょう。



今月は

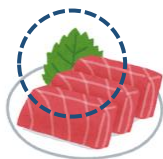
地産地消クイズに挑戦!



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。どんな食べ物が作られているのでしょうか。イラストやヒントを参考にクイズに挑戦してみましょう。

【第1問】 特徴的な香りがあり、愛知県が作付面積・収穫量ともに全国1位を誇る野菜は？

- ① キャベツ
- ② 大葉
- ③ にんじん



◆ヒント◆ 刺身と一緒に盛り付けられることがあるよ。天ぷらにしてもおいしいよ。

【第2問】 愛知県や一宮市で一番多く作られている米の品種は？

- ① あいちの風
- ② 一宮のかおり
- ③ あいちのかおり



◆ヒント◆ 給食のごはんもこの品種だよ。大粒で「豊かな香り」が特徴だよ。

【第3問】 一宮市丹陽地区・萩原地区で多く生産されている紫色の食材は？

- ① なす
- ② 黒豆
- ③ 紫芋

こんな形をしているよ



◆ヒント◆ 夏野菜だよ。この食材を使った漬物も販売されているよ。

編集 ① 監修 ② 協力 ③ 協力 ④ 協力 ⑤ 協力 ⑥ 協力 ⑦ 協力 ⑧ 協力 ⑨ 協力 ⑩ 協力

※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。