

じものいちばんきゅうしょくしょうかい  
**みえ地物一番給食の紹介**・・6月17日(金)

ちいき せいさん ちいき しょうひ い み ちさんちしょう あんしんあんぜん しんせん  
地域で生産したものを地域で消費するという意味をもつ「地産地消」は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられます。給食では、できるだけ津市産や三重県産を使用するようにしています。

**【麦ごはん】**

つしさん こめ あ の つ  
★津市産の米で、「安濃津ロマン」というコシヒカリです。



三重県漁業協同組合連合会 HP より

しおや  
**【さばの塩焼き】**

みえけんさん ぎよかくりょう ぜんこくだい い  
★さば…三重県産です。漁獲量は、全国第4位です。



三重県水産研究所 HP より

に  
**【ひじきのいり煮】**

みえけんさん みえけん れきし  
★ひじき…三重県産です。三重県は歴史あるひじきの産地です。「伊勢ひじき」の名のもとに全国に出荷されています。

いそか  
**【こまつなの磯香あえ】**

みえけんさん みえけん まつさかし かこう みえけん  
★きざみのり…三重県産です。三重県でとれたものを松阪市で加工したものです。三重県では、のりの養殖や加工がさかんにおこなわれています。

ぎゅうにゅう  
**【牛乳】**

みえけんさん わたらいぐんたいきちょう おおうちやまらくのう つく  
★三重県産です。度会郡大紀町の大内山酪農で作られたものです。



ちいき せいさん  
～みんなの地域で生産されているものをすすんで

た  
食べましょう。～

**今月は食育月間です!**



# 地物一番給食について

<28年6月17日(金)実施> 資料

- ち **地** . . . ちいき 地域の
- さん **産** . . . さんぶつ 産物を
- ち **地** . . . ちいき 地域で
- しょう **消** . . . しょうひ 消費する

ちさんちしょう てん し  
**「地産地消のよい点」を知りましょう**

ゆそうじかん しんせん とど  
 ○輸送時間がかからないので、より新鮮なまま届く。

ゆそうひ かんきょう かかく  
 ○輸送費がかからない＝環境にやさしい→価格がお  
 さえられる。

せいさんしゃ かお み あんしん あんぜん た  
 ○生産者の顔が見える＝安心・安全に食べられる。

か ひと かお み せいさんしゃ はげ  
 ○買う人の顔が見える＝生産者の励みになる。

## 【三重県の水産業】

なんぼく なが かいがんせん  
南北に1,088kmにおよぶ長い海岸線がある

みえけん ぜんこく すいさんぎょう さか けん ひと  
三重県は、全国でも水産業が盛んな県のひとつ

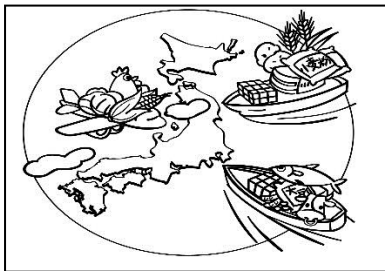
して知られています。古くから漁業や水産加工業を

ちゅうしん すいさんぎょう はったつ えんがんちいき ぎよそん  
中心として水産業が発達し、沿岸地域では漁村が

けいせい ちいきぶんか けいざい こんかん ひとびと く ささ  
形成され、地域文化および経済の根幹をなすものとして人々の暮らしを支えています。



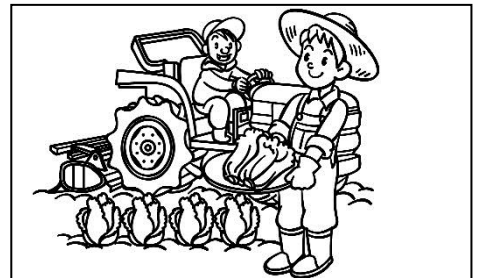
三重県漁業協同組合連合会 HP より



つく ひと かお み あんしん あんぜん  
○作っている人の顔が見える→安心・安全

○かってくれる人の顔が見える→作っている

ひと はげ  
人の励みになる



みぢか ちいき しょくざい  
身近な地域でとれる食材  
をさがしてみましよう。

