

# 給食だより

令和6年 12月  
舞鶴市立吉原小学校

## 地産地消とは？

地産地消とは、自分が住んでいる地域で作られた食材を、その地域で使うことです。消費者と生産者が「顔が見える関係」となり互いの距離が縮まることや、地球環境にも優しいことが注目されています。

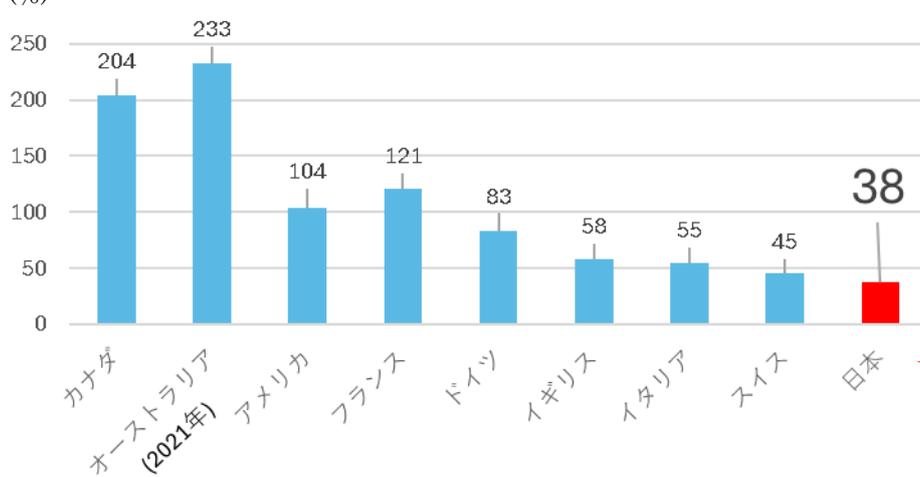
## 地産地消は何がよいの？

- \* 近くから運ばれてくるので、新鮮なものを食べることができる。
- \* 地元で生産し、消費するので、地域経済の活性化につながる。
- \* 輸送に関わる燃料費が少なく済むので、経費が安く安価になる。
- \* 燃料を少ししか使わないので二酸化炭素排出量が少なく、地球温暖化が進むのを防ぐ。
- \* その地域に受け継がれている食材や料理を一般に広めることができる。

SDGsにも  
つながる！



R5年度 世界の食料自給率 (カロリーベース)

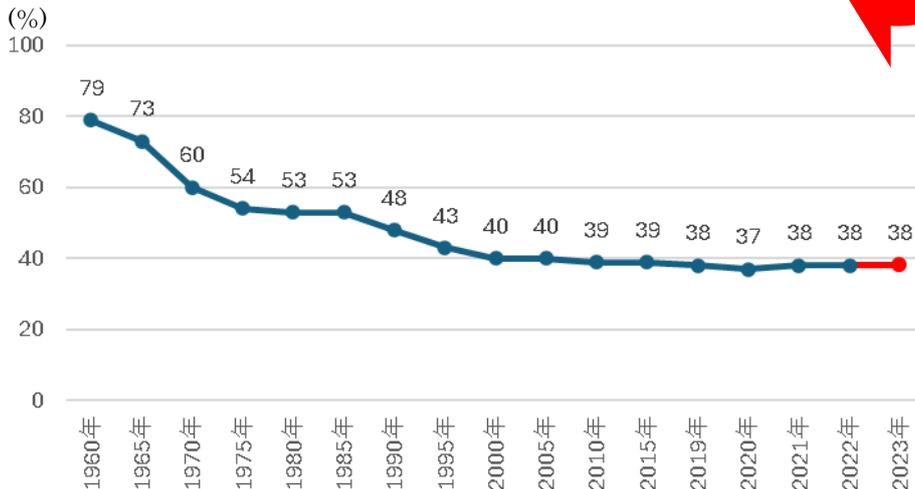


日本は食糧をたくさん外国から輸入しています。もしも外国の災害等で輸入が止まってしまった時のために地産地消を増やし、食料自給率を高めることが必要です。

12 つくる責任  
つかう責任



日本の食料自給率の推移 (カロリーベース)



日本では、米の消費が減少する一方で肉や油等の消費が増大する食生活の変化により、食料自給率は低下傾向にありました。

2000年代に入っからは横ばい傾向で推移しています。



# 舞鶴の農産物とは？



舞鶴市の小中学校の給食に使われている米は、すべて舞鶴で作られています。

米以外にも様々な野菜が栽培されていますが、まとまった量が必要となる給食では、舞鶴の野菜を使用することが難しい状況にあります。そんな中でも、京都府内で初めて国から地域のブランド野菜としてG1（地理的表示）に登録され、全国に広く出荷されている万願寺甘とうは、旬の時期になると1か月に何度も給食に登場しています。今では子どもたちにとって、なじみ深い舞鶴発祥の野菜となりました。

「京の伝統野菜」に指定されている佐波賀だいこんは、一般的な大根に比べ栽培期間が長く、身がしまって重いので、収穫に力が必要であり、次第に生産者が減りました。平成22年ごろから佐波賀だいこんの美味しさに注目が集まり、栽培復活の取組がなされてきています。舞鶴市の小学校では、佐波賀だいこんについて農家の方の出前授業を受け、栽培に取り組んでいる学校もあります。

大きな葉っぱを広げて、12月～1月の収穫時期に向けてすくすくと成長中です。



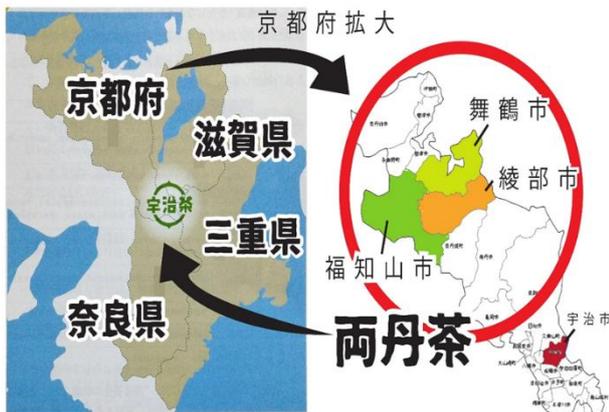
## 舞鶴はお茶の産地でもある！

舞鶴市お茶マップ



舞鶴では加佐地区を中心に茶葉の栽培をしています。5月の中旬になると茶摘みが行われます。舞鶴の茶葉は全国の茶品評会で5年連続産地賞を受賞するほど品質の良いものが育ちます。

なぜあまり知られてないの？



舞鶴で栽培されたお茶は宇治茶として売られるため、収穫された茶葉は宇治へ全て出荷され、舞鶴の人が舞鶴で作ったお茶を飲んだことがほとんどありませんでした。2017年お茶に関わる人たちの活動により「舞鶴茶、舞鶴抹茶」が商品化され地元の人が飲む機会が増えました。

昨年度から給食に「舞鶴抹茶」が登場しました。今年度の給食にも使用します！