

ごはんですわよ!

11月は「彩の国ふるさと給食月間」です。給食では埼玉県の郷土料理や、地元で取れた農産物などが多く登場します。この機に、身近な食品がどこから来ているのか、目を向けてみてはいかがでしょうか。

埼玉県は農産物がたくさんあります♪

埼玉県の農業は、平坦な地形、穏やかな気候、肥沃な土壌などの恵まれた自然環境と、県全域が東京都心から100km圏内に位置する地理的条件を活かして発展してきました。小手指小学校近隣でも数多く生産されており、給食に使用しています。

埼玉県の農産物

全国トップ4



1位



ねぎ



ほうれん草



里芋



2位



こまつな



かぶ



4位



きゅうり

えだまめ



ブロッコリー

白菜



水菜

※出典：農林水産省統計

みんなで食べよう! とことこオーガニック

有機農業（オーガニック）とは?

化学的に合成された肥料・農薬や、遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産による環境への負荷をできる限り減らした農業のことです。

化学肥料の代わりに、落ち葉や動物のフンなどを混ぜた「たい肥」を使います。また、化学合成農薬の代わりに、ネットを張って虫を防ぎます。除草剤も使うことができないため、手作業で草取りをします。

スーパーなどで売られている「有機農産物」は、第三者機関が国際的な水準を満たしていることを認証し、「有機 JAS マーク」が付いています。しかし、このマークを取得することは簡単ではありません。

所沢市では、試験的に「とことこオーガニック」という独自の基準を設けて、有機農業に取り組む畑で採れた野菜を学校給食に使用しています。

小手指小学校

食育だより

令和6年11月号

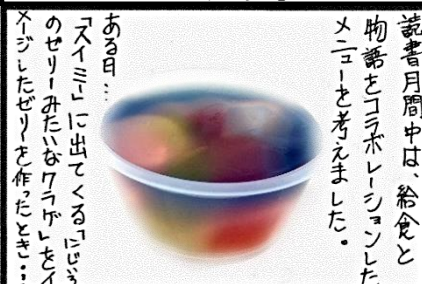


栄養教諭日記

作・画

Vol.7 「ネバーエンディング
ストーリー」

いまむら



小手指小の給食にも
登場予定です!

有機農業は、空気中の二酸化炭素を減らすことや、生物多様性にも効果があり、持続可能な開発目標（SDGs）に貢献する取組として注目されています。

12

つくる責任
つかう責任



13

気候変動に
具体的な対策を



15

陸の豊かさも
守ろう

