

地産地消に取り組むことは、 どのような意味を持つので しょうか?





地産地消とは、その地域で作られた食べ物をその地域で食べることです。



・地産地消のよいところ

① 新鮮で栄養価の高い 食材を食べられる



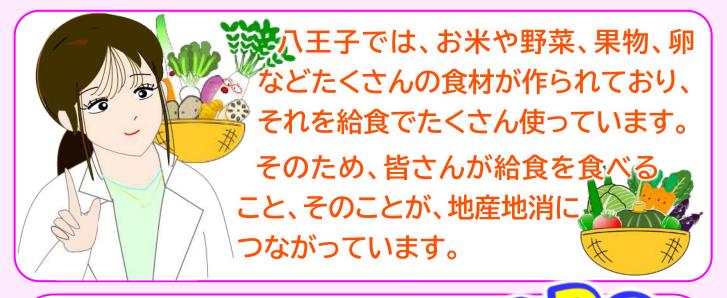


③ 運ぶ距離が短くなるので、 運ぶのに必要なエネルギーや 温室効果ガスの排出を

減らすことができる







今日の八王子産大根の菜飯には、 調理の際に出た大根の皮と葉を活用 して作ったふりかけを混ぜています。 体にも環境にもやさしい給食です!



SDGs八王子産大根で飯の書

名称:ふりかけ

盾材料:八王子産大根の皮、八王子産大根の母

酢、食塩、砂糖、昆布エキス

内容量: 250 g

深存方法: 高温多温、直射日光を掛け、常温保存。

開封後は不順庫で注言し、なるへく手く使い切ってください。 いてのロシッグにの終わるが信仰には4日前と日上のものを信託しています。

アピーかに、小麦 子ば、親、其、アーモンド、いか、

オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、

黃味期限:2026/4/28

反完者 東京都: 製造者