

し ょ く い く

食育だより

がつとくべつごう
10月特別号

令和7年10月23日
船橋市立習志野台一小学校

ふなばししがっこうきゅうしよく
船橋市学校給食における地産地消の取組

ふなばしさんしよくざい
～船橋産食材をとおして～

ちさんちしよく
<地産地消とは>

じもと さんぶつ じもと しよくせいかつ しよくひ とりくみ ちばけん ちさんちしよく しよくかい
地元でとれた産物を、地元の食生活で消費する取組です。千葉県では、千産千消として紹介されて
います。地産地消には、次のようなメリットがあります。

- ・新鮮でおいしいうちに食べられること。
- ・運ぶエネルギーがかからないので、環境にも優しいこと。
- ・作った人が分かり安心して食べられること。

ちばけん こめ やさい くだもの かいさんぶつ ちくさんぶつ ほうふ がっこうきゅうしよく おお ちばけんさん
千葉県は、お米、野菜、果物、海産物、畜産物いずれも豊富で、学校給食でも多くの千葉県産
食材を取り入れるよう心掛けています。

地産地消

ふなばしさんしよくざい
<船橋産食材をとおして>

ふなばしし けんない しよく けいりんすいさんぶつ さんち ひと こまつな なし ゆうめい
船橋市は、県内でも主要な、農林水産物の産地の一つです。小松菜、梨などが有名ですが、ほかに
ねんかん さまざま た もの しよくかく こども ふなばしし た もの し た
も年間をとおして様々な食べ物が収穫されます。子供たちに、船橋市でとれた食べ物を知り、食べる
ことで、ふるさとを大切にしたい気持ちを深めてもらうため、「船橋産旬の食材を食べて知る日」を
がっこうきゅうしよく と い こんだてひよう ひとくち しよくかい とりくみ おこな
学校給食に取り入れ、献立表や、一口メモなどで紹介するなどの取組を行っています。

ちさんちしよく
<地産地消クイズ>

がっこうきゅうしよく ていきよう ふなばしさんしよくざい なか
学校給食で提供されている、船橋産食材の中からのクイズです。
うち ひと いっしょ かんが
お家の人と一緒に考えてみましょう。

もんだい ふなばし いちばんせいさんりよう おお なし しよくい
問題1 船橋で一番生産量の多い梨の種類はどれでしょう

- ① 新高（にいたか） ② 幸水（こうすい） ③ 豊水（ほうすい）

もんだい ふなばしさん こまつな おも しなひ つく
問題2 船橋産の小松菜は、主に市内のどこで作られているでしょう

- ① 西船橋 ② 習志野台 ③ 三山

もんだい ふなばし うみ おお さかな つぎ ない
問題3 船橋の海で多くとれる魚は、次の内どれでしょう

- ① 鰯（ぶり） ② 鮭（さけ） ③ 鱸（すずき）

もんだい ふなばしさん しよくん じ き
問題4 船橋産トマトの旬の時期はどれでしょう

- ① 5～6月 ② 10～11月 ③ 1～2月

もんだい こた かいせつ
問題の答えや解説
は、QRコードから
どうぞ ↓

