



# こんだてメモ

平成27年2月

福生市学校給食センター



## 〈地産地消について〉

→ 私たちの地域で生産されたもの(地産)を地域で食べる  
こと(地消)を「地産地消」といいます。

## 地産地消のすばらしいところ

### 1. 安心・安全

どんな場所でもどんな人が  
作ったものなのか、わかりやす  
くなります。



### 2. 新鮮

私たちの地域でとれたもの  
をすぐに買うことができるので、  
とれたてで新鮮な食べ物を  
食べることができます。



### 3. 環境にやさしい

食べ物を運ぶためのトラック  
などから出る二酸化炭素の  
量が少なくて済みます。



### 4. 地域が元気になる

消費者(買う人)が多くなれ  
ば、生産者(作る人)はがんばって作る量を多くします。

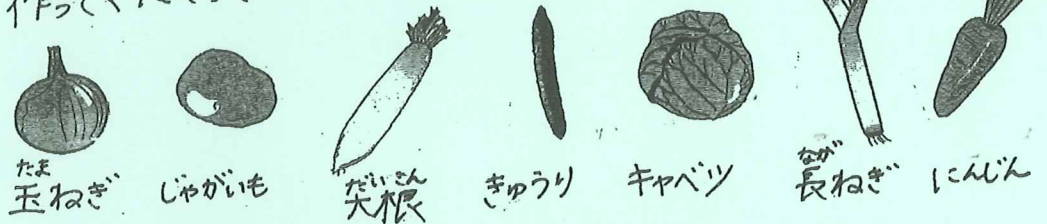


## 「フードマイレージ」って何だろう?

「フードマイレージ」とは、食料の輸送量×輸送距離で表した  
値のことです。日本は、食料の多くを外国からの輸入にたよっている  
ので、フードマイレージが世界で一番高い国です。日本のフードマイレージ  
は、韓国やアメリカの約3倍、イギリスやドイツの約5倍、フランス  
の約9倍にもなるそうです。  
地産地消を進めると、フードマイレージが減り、二酸化炭素が  
出される量が少なくなるため、地球温暖化の防止につながります。

## 福生市で作られているもの

福生市にはあまり畑は多くありませんが、がんばって野菜を  
作ってくださっている方がいます。和食にも使わせていただいています。



## 福生市の近くで作られているもの

東京都の福生市から比較的近い地域では、こんなものも  
作られています。

