

# ちよこつと食通信



掲示用

No.235 令和5年6月発行

ちさんちしょう すけ  
地産地消の「とち介ランチ」

6月 日( )

みなさんは、地産地消ということを知ったことはありますか。地産地消とは、「地元でとれた農産物を地元で食べること」です。地産地消の良いところは、私たちのもとに食べ物が届くまでの時間が短いので、旬の食べ物を新鮮においしく食べることができます。運ぶ距離も短いため、食べ物を運ぶための燃料が少なくすみ環境にも優しいです。また、食べ物がどのように作られているのかも分かるので安心できます。

そのような、地産地消に取り組んだ給食が今日の「とち介ランチ」です。とち介ランチは、栃木市のマスコットキャラクター「とち介」にちなみ、

「と」は、栃木市の

「ち」は、地域の宝

「す」は、すばらしい食材で

「け」は、健康になろう！

という意味が込められています。

とち介ランチは、6月から12月までの月1回、合計6回を予定しています。今日のとち介ランチには、栃木市の農家の方が作ったお米、豚肉、トマト、玉ねぎ、もやしなどたくさんの食材を使っています。給食で栃木市のおいしい農産物を知り、いつもの食事や買い物のときにも栃木市産品をさがしてみましょ。そして、給食をしっかり食べて私たちの体を健康にし、食べ物を作ってください。地域の皆さまへ元気を届けましょ。

