

「地産地消」ってなに??



「地産地消」とは、「**地**域生**産**・**地**域**消**費」の略で、
食材を採れた地域で消費することを表す言葉です。

町田でも様々な食材がとれるので、意識してみてください🍷

12月16日のごはんは・・・

町田のお米



を使用します！ぜひご注文ください😊

地産地消のいいところ

安心

・生産地や生産者がわかる

安全

・保存料が少ない

新鮮

・収穫してから運ばれるまでの時間が短い

環境に優しい

・運ぶための二酸化炭素排出量が少ない

地域の活性化

地元を理解し、愛着がわく

ちなみに・・・

給食で提供されている「のむヨーグルト」も町田市産です！
町田市で飼育された牛の牛乳から作られています。
のむヨーグルトのラベルを見てみると「町田市」と記載されています。



拡大!

種類	別名	はっ酵乳
無脂肪固形分		8.3%
乳脂肪分		3.5%
原材料	成分名	生乳、ぶどう糖、オリゴ糖、 グラニュー糖、乳製品
内容量		150ml
賞味期限	明記	アルミ蓋に記載
保存方法	制限法者	10℃以下で保存してください
製造者		東京都町田市相原町2558 農事組合法人 東京みるく工房ビュア TEL.042-783-3694

スーパーマーケットや直売所など様々なところで町田市産の食材を見つけられます。
機会があれば、地産地消を意識してみましよう😊♪