

「地産地消」推進のための教材（例）

地産地消の推進を行うため、納品業者に北海道産の食材がある場合は、納品書に産地の記載をお願いしましょう。

① 「掲示プレート」の作り方

厚紙で作成し、張り合わせて三角にし、「産地名」（別紙参照）と「食品名」（別紙参照）をはりましょう。

展示食の近くにおくとよいですね。壁にはってもよいでしょう。

② 「産地表示用北海道マーク」

北海道地図で、産地を知らせましょう。大きさは拡大して使用してください。

矢印、野菜の絵、地名などを地図につけます。

※ 一日の「野菜の日」、19日の「食育の日」などに掲示して、「野菜の日」、「食育の日」の啓発を行うとよいですね。

札幌市食育推進計画

北海道型食生活をすすめましょう

北海道型食生活は、北海道の豊かな食材を使い、ご飯を主食として、魚、肉、卵、野菜、大豆製品、海そう、乳製品、果物などを使った食生活です。

1 新鮮でおいしく安全な食材

札幌市は、日本の食料基地である北海道の流通拠点都市であり大消費地ですから、道内の新鮮でおいしく安全な食材が集まってくる街です。札幌市は、日本の食材の宝庫ともなっています。

2 健康的な食生活

近年、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）から発生する生活習慣病の発症には、脂質のとり過ぎによる食生活が原因の一つにあげられています。

米を中心とした日本型食生活にすると脂質のとり過ぎが防ぎやすくなります。道内産の米、魚、肉、乳製品、野菜などを取り入れた北海道型食生活で健康な食生活になります。

3 環境にやさしい

食料の生産地から食卓までの距離が長いほど、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量が多くなります。食料の消費が環境に対して大きな負荷を与えることとなりますので、北海道の食材を使い「フードマイレージ」を低く抑えることは、環境にやさしい食生活です。

※ 「フードマイレージ」（food mileage）

「食料(=food)輸送距離(=mileage) 重量×距離（トン・キロメートル）で表す

ちさんちしょう
地産地消

きょう
今日の

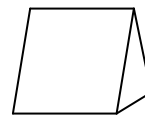
さんち
産地は

の

です。

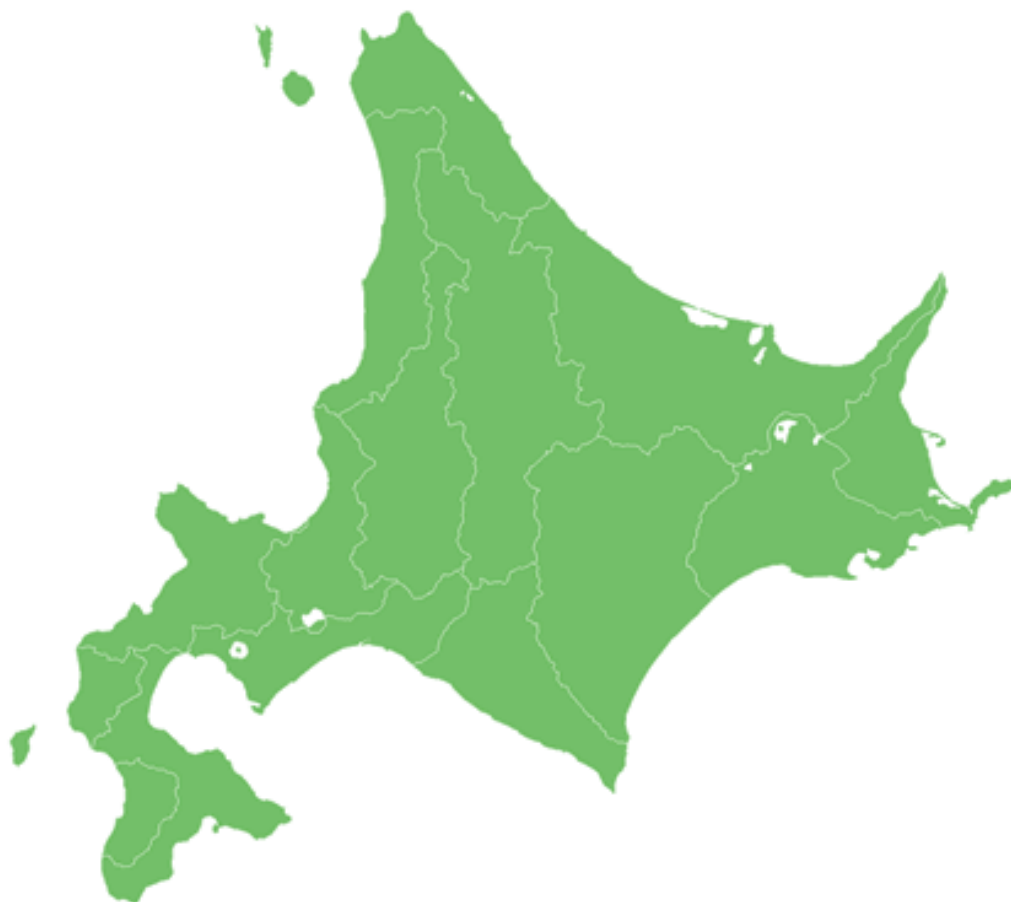
北海道の食材を使いましょう！

プレートは、張り合わせてください。



展示場所によって、切り抜いて1枚として使ってもかまいません。

「産地表示用北海道マーク」



「産地名」

とまこまい

しずない

きょうわ

いしかり

きたひろしま

おいわけ

ひだか

ふかがわ

むかわ

おたる

とうま

ふらの

ようてい

ニセコ

とかち

わっさむ

ひがしかわ

よいち

あいべつ

ねむろ

さっぽろ

いわみざわ

なかさつない

しらおい

つきがた

きたそらち

ほいくえん

くしろ

なかふらの

まくべつ

あさひかわ

はこだて

だて

「食品名」

たまねぎ

にんじん

こまつな

ほうれんそう

プルーン

とうもろこし

グリーンアスパラ

いちご

レタス

トマト

ブロッコリー

ごぼう

ピーマン

キャベツ

かぼちゃ

じゃがいも

だいこん

すいか

メロン

りんご

さけ

さんま

ほっけ

かれい

はくさい

みずな

しめじ

ミニトマト

ぶどう

しいたけ