



～今年度は年2回（7月と11月）、特別な給食を提供します～

環境にやさしい給食の日

「環境にやさしい地場産物」を使った給食の日です

→ 輸送距離が短くなるから二酸化炭素(CO₂)の排出量削減につながります



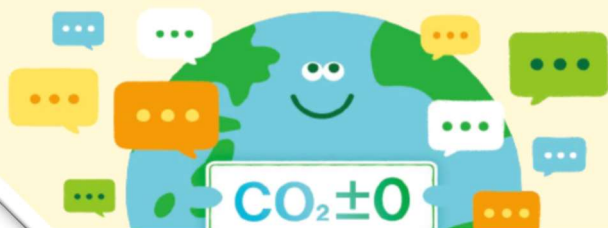
環境にやさしい地場産物ってなに？

→ 農薬や化学肥料を使わないようにしたり、減らしたりして栽培した、地元で採れた農産物のことです。農薬や化学肥料を減らすと、土をよくする微生物が育ち、元気な土になります



【米ぬかを田にまいて土づくりをしている様子】

ゼロカーボン
市民アクションプラン
in まつもと



ゼロカーボンってなに？

ゼロカーボンとは、企業や家庭が排出する二酸化炭素をはじめとする温室効果ガスの「排出量」から、植林・森林管理などによる「吸収量」を差し引いて、排出量の合計を実質的にゼロにすることを意味します。

【この日の給食で取り組むアクション】

- 農業・農産物に関心を持つ
- 地元で作ったものを食べよう
- 規格外の農産物を積極的に消費しよう

松本市で取り組んでいる「ゼロカーボンシティ」実現のため、市民のみなさんが行う50の行動「ゼロカーボン市民アクションプラン in まつもと」がはじまりました。学校給食でも取り組んでいます。

