

子ども向けのページだよ!



札幌のまちづくりに関するニュースをお届けします。このページを読んで、友達や家族と話してみよう!

今月は

地産地消

を紹介!

地元で育てられた野菜や果物などの作物を、地元の人を買って食べる取り組みのことだよ。例えば、給食には道内でとれた作物がたくさん使われているんだ。スーパーや直売所で産地にも注目してみよう。

☎ 農業支援センター ☎ 787-2220

地産地消の取り組みについて知ろう!

札幌で育てられている作物

夏でも涼しい気候に合った作物が作られているよ。区によって地形や土地の性質も違うので、その特徴を生かしているんだ。



札幌で育てられたのは、タマネギが日本でも最初に育てられたのよ!

例えばこんな野菜が作られているよ!

タマネギ



東区などで育てられていて「札幌黄」が有名

レタス



北区などでたくさん育てられている

ホウレンソウ



清田区などで育てられていて「ポラスター」が有名



南区では果物作りも盛ん

地産地消の良いところ

- 新鮮でおいしいものが食べられる
- 地元で作られているものが分かり、食べ物や農業に興味湧く
- 食べ物を運ぶ車などから出る二酸化炭素が減って、地球温暖化の防止につながるの環境に優しい など

良環境にもいいんだね



さとらんどに地産地消のお店がオープン!

地元でとれた野菜を使ったスープカレーが食べられるよ。

所在地 東区丘珠町584さとらんどセンター2階

営業日時 11/3までの土・日曜、祝・休日11時～16時(注文は15時30分まで)

※新型コロナウイルス感染症の影響で変更の場合あり

詳細さとらんど ☎ 787-0223



▲野菜スープカレー 990円