



# 地元の食材を給食に

地産地消の給食は

生産者の顔が見え「安心して安全」

そして地域にも活力を与える

学校給食は「地元の食材を給食に」と、2年前から地元米を使うなど地産地消に取り組んでいます。

現在、食を取り巻く環境は、感染症や農薬問題などとても深刻になっています。だからこそ、安心して安全な給食を届けられるよう「地産地消」が求められています。

学校給食の充実を図ろうと、全国学校給食週間の期間中（1月24日から31日）の1月27日・28日・30日の3日間、学校給食の試食会が、根雨・黒坂小学校、日野中学校で開催されました。

3日間の給食には、地産地消（地域で採れたものを地域で消費）を進めていこうと、地元の大根、ネギ、ジャガイモ、黒米などの食材が試行的に使われました。

試食会には、食材の提供者や給食関係者など約60人が参

加。各学校で子どもたちといっしょに話をしながら給食を味わいました。

食材を通じて農業に関心を持ってほしい

試食会に参加した金明真恵さん（小河内）は「初めて給食を食べました。栄養バランスなどいろいろいると考えてあるなど感心しました。1年前から野菜づくりを始めました。給食に出せるようがんばりたい



生産者と児童たちは給食を通じて親密に

いです」と話し、瀬田精豪さん（安原）は「給食の食材を通じて、生産者との距離が縮まり、農業に関心を持つてくれればうれしいです。食の安全性を考えると、地元で採れたものが良い」と学校給食の地産地消が、食の安全性の向上や生産者に活力を与えると話していました。

実際に作っている

ところを見てみたい

地元食材を使った給食について、子どもたちに聞いてみると、「野菜を見たら作っている人の顔が浮かんだ」と実際に

畑で作っているところを見てみたい」などと味以上に多くの反響がありました。

28日の献立には、猟友会員から提供のあったイノシシの肉が使われた味噌汁が登場。子どもたちは「珍しいものが出てびっくり。今日の給食は最高」と喜んでいました。

町内産の食材使用率

1パーセントから9パーセントへ上がる

町の学校給食の「地産地消」は、2年前の地元米の導入から始まりました。

平成14年度に学校給食で使われた食材の使用率（米、牛乳などを除く）は、町内産15パーセント、県内産33パーセント、国内産57パーセント、外国産9パーセントでしたが、昨年の12月には、町内産9パーセント、県内産36パーセントと徐々にその割合は高くなっています。また、平成15年度から肉はすべて県内産に、大豆も外国産から国内産に変えました。



小学校2年生の給食時間