



ていねいに育てられた地元の食材に 子どもたちは笑顔いっぱい



おいしい給食ありがとう

檀田大輝さん
(根雨小学校4年生)

やっぱり知っている人が作った物がいいです。今度は畑にも行ってみたいです。給食センターの皆さん、いつもおいしい給食を作ってくれてありがとうございます。



品質の良いものを提供

長谷川積子さん(舟場)

給食に里イモを出しました。子どもたちの口に入るので、品質の良いものを作ろうとがんばっています。地産地消の給食は、生産者に作る喜びを与えてくれます。

学校給食の地産地消は
始まったばかり

学校給食会では、昨年11月

1日約340食の給食を作っている給食センターの職員は「地元の野菜はとても新鮮で、包丁を入れると音がちがいます。本物の味を知ってほしい」。栄養士の渡部妙子さんは「食は、体と心の健康に深く結びついています。生産者の顔が見える関係が、子どもたちを大きく育てると思います」と地産地消の給食が意味する大切さを話します。

に、生産者と出荷野菜の種類や量などを話し合いました。給食には今まで、白菜、大根、里イモ、冬ガン、キャベツ、サツマイモ、カブなど地元で採れた9種類の食材が出されました。

町の学校給食の地産地消は、始まったばかりで、試行的に行われている段階。年間通じての食材確保や計画的な作付け、生産者との連携などたくさんの課題があります。学校給食会では、給食を「食」と「健康」を学ぶ大切な場として「地産地消」に取り組んでいます。