

## ■全国学校給食週間「給食試食会」

# 安心・安全な地元の食材をふんだんに

食材の生産者も一緒に試食

学校給食の意義、役割などについて児童生徒や地域住民の理解を高めようと、全国学校給食週間（1月24日から30日）、中の3日間、町内の小・中学校で、給食試食会（学校給食における日野町学校・家庭・地域の連携推進事業実施委員会、町学校給食会主催）が開かれました。



みんなで食べるとおいしいね。地域のみなさんと子どもたちの「おいしい顔」、集めてみました

職員のほか、野菜などを給食

に提供している生産者も参加し、子どもたちと一緒に給食を味わいました。

献立のテーマは、地元産の食材をふんだんに使った、世界各国と日野町の郷土料理。黒坂小学校ではスパゲッティなどイタリア料理、日野中学校ではおこわなどのまちの郷土料理、根雨小学校ではジャーマンポテトなどドイツ料理がそれぞれ食卓に並びま

した。

25日の黒坂小学校での試食会で、野菜生産者の小林育子さん（JA女性会）は、「トマトや小松菜、ホウレンソウなどを提供しています。子どもたちはすごく楽しそうに食べているし、おいしいと言ってくれてうれしい。野菜作りでは、なるべく農薬を使わずに、安心・安全な旬の野菜が提供できるように心がけています」と話しました。子どもた

ちは、「給食は大好き。ほとんど毎日残さずに食べています」「コロッケやピーナツ和えが好きです」「地元のもはやっぱりおいしい」などと感想を話していました。

旬を考えた献立づくり  
町内の学校給食で取り組んでいる、地産地消については、米はすべて町内産コシヒカリを、野菜は、町内産を含めた



県内産のものを71%（平成17年8月から12月使用分）使っています。

毎月、献立は、なるべく旬の食材が使えるよう、生産者であるJA女性会の収穫時期なども考えて決められます。また、給食センターとJA女性会との月一回の定例打合せで、野菜の納入数や調理手順の確認など、子どもたちの口に入るまでにはきめの細かい調整が行われています。

### 《全国学校給食週間》

学校給食は、明治22年に貧困児童を救済する目的で始められました。昭和19年に戦争のために中断されました。戦後、昭和21年12月24日から、東京など3都県で全児童を対象に試験給食が行われたことを記念し、文部科学省が毎年1月24日から1週間を全国給食週間としています。

# 「広報ひの」が2部門で特選

広報紙の部  
組み写真の部

1月25日に県庁で開かれた「県広報コンクール」の審査会で、「広報ひの2005年12月号」が広報紙（町村部）部門で特選に選ばれ、また、広報写真（組み写真）の部では、「広報ひの2005年8月号」の2、3ページ「特集：ねう祭り」が特選に選ばれました。

広報紙（町村部）部門では3年連続、広報写真（組み写真）の部では2年連続の特選となりました。

この作品は、4月に開かれる全国広報コンクールに推薦されます。



地域に根ざした取り組みを紹介

2005年12月号は、上菅の「里山元気塾」と、鳥取環境大学の学生グループ「中山間地域応援隊」の活動取材した『若い力を地域のために』のほか、小学生の森林体験学習やまちの話題などで構成しました。

2005年8月号の「特集：ねう祭り」は、にぎやかな祭りの雰囲気そのままにアルバム風にまとめ、2ページ見開きのカラー写真で構成したものです。

「広報ひの」は、まちの皆さんのご協力で作られています。気軽に取材に応じてくださった皆さん、ありがとうございました。これからも「広報ひの」は、皆さんに愛される広報紙をめざします。

夏の風物詩を紙面で紹介

