



▲10月17日に学校給食に出た「マスの香りソース」で使われたソースは、すりおろした下米田産のキュウリが使われています。

地産地消

学校給食で味わおう 地元で採れた旬

地元の農産物 学校給食でまるかじり



▲採れたてのスイートコーンをおいしそうに食べる加茂野小学校の児童たち

市内の農家では、たくさんの農産物を生産しています。市では、それら地元で生産した農産物を給食で使用するなど、「地産地消」の取り組みを始めた。7月16日、加茂野町で生産したトウモロコシ（スイートコーン）が学校給食に出されました。地元の加茂野小学校では、生産者を招き、トウモロコシを、一緒に味わう「旬まるかじり」を開催しました。また、9月24日には、山之上の果樹園で採れたナシを、11月



▲山之上の果樹園で採れた甘いナシをほおぼる山手小学校の児童

には、同果樹園のカキを給食に出しました。そのほかにも、加茂野町、太

地元の新鮮な食材で おいしい給食を



市学校給食センター
木下嘉昭所長

学校給食センターでは、「地産地消」を推進するため、今年から新たに加茂野町の朝取りスイートコーンと山之上町のナシをメニューに加えました。

今年の7月、加茂野小学校へ訪問し一緒に給食をいただいたとき、児童の皆さんが、きらきらと目を輝かせ、おいしそうに給食を食べている姿にとっても感動しました。

これからも農家の皆さんや関係機関の皆さんと協力して、できる限り地元で採れた新鮮で安全な食材を使い、おいしい給食を作っていきたいと思います。

田町で採れたサトイモは、煮物の材料として、また、下米田町で採れたキュウリは、サラダや、ソースの材料として年間を通して使われています。これら給食で使用した5品目の農産物は、どこで、どのように作られているのでしょうか。その農産物を作る人たちが、どのような気持ちで作っているか、また、「地産地消」をどのようにに思っているかなど、農業を勉強している山手小学校5年生の児童たち（小学生特派員）が調べてくれました。