



小・中学校で有機農産物と地場産物を活用した学校給食を体験 ～地産地消や環境への負荷を考えるきっかけに～

本市は、12月8日の「有機農業の日（オーガニックデイ）」に合わせて、地産地消や環境への負荷を考える取組の一環として、有機農産物※と地場産物を活用した学校給食を提供します。さらに、栄養教諭が各校へ給食時間における指導や動画教材の提供を行います。

これは、有機農産物や地場産物など、身近な地域で環境にやさしい方法で作られた食材を活用した学校給食を通して、自然の恩恵や生産者の努力、食べ物への感謝の心など、食について考えるきっかけとしてもらうことを目的に実施します。

なお、本市では、地場産物を使った給食の提供実績はありますが、有機農産物を活用するのは初めてです。

※有機農産物とは、化学肥料などの使用を避けて、土壌本来の自然の力を発揮させる有機農業で作られたもので、環境にやさしい農業として注目されています。

■ 給食の概要

◇とき A・中学校…12月5日(金)、B…12月8日(月)、12:20～13:25

※小学校は、A・Bの2献立制のため、学校によりメニューの日程が異なります。

※広域配送のため各学校の喫食時間は異なります。

◇献立内容 ごはん・牛乳・いかのたつた揚げ・ひじきと大根葉のふりかけ・大和鍋

使用食材/メニュー	ひじきと大根葉のふりかけ	大和鍋
有機農産物※1	白いりごま	調合みそ、干しいたけ
地場産物※2	大根葉	大根、白菜（Bのみ）

※1・白いりごま…販売者：みたけ食品工業(株)、産地：中南米他

・調合みそ…販売者：チョーコー醤油(株)（製造者：長工醤油味噌共同組合）、産地：オーストラリア・カナダ他

・干しいたけ…製造者：(株)ハルカインターナショナル、産地：岐阜県

※2・大根・大根葉…生産者：市内生産者2名

・白菜…生産者：市内生産者1名

■ 給食時間における指導

◇対象 小学5年生と中学3年生

◇方法 栄養教諭の所属校（光明中、(A)北小・真弓小、(B)生駒台小）は対面で実施し、その他の学校は実施日に動画視聴を行います（指導時間は、各クラス5分程度）。

◇内容 有機農産物や地場産物の良さ（安全・安心、環境へのやさしさ等）、生産者の育てる苦労・想い、新鮮な野菜のおいしさを伝えます。

■ 【参考】本市の食育の取組

◇小学生メニューコンテスト：市内の小学生が、野菜をたっぷり使ったオリジナルの朝ごはんメニューを考案する、朝ごはんのメニューコンテストを実施。給食センター賞の作品が献立になる等、広がりを見せています。

※取材を希望される方は、11月28日(金)までに下の問い合わせ先までご連絡ください。