



おいしい



給食うれしいな♪

プロジェクトの主な流れ

- ①学区内の生産者の野菜や果物が給食に提供される
- ②子どもたちが地域の農業や農産物に関心を持つ
- ③子どもたちの地域への愛着が培われる
- ④磐田産食材の需要拡大につながる

平成30年度小中学校単独調理場における納品実績

| 学校名 | 生産者名 | 作物名 |
|--------|-------|-------------|
| 磐田北小学校 | 宮崎 数史 | キャベツ、ダイコンなど |
| 磐田南小学校 | 岸間 千乃 | インゲンなど |
| 岩田小学校 | 河合 豊 | キャベツ |
| 長野小学校 | 岸間 千乃 | インゲンなど |
| 向笠小学校 | 金子 正雄 | ブロッコリーなど |
| 竜洋西小学校 | 林 ちえ子 | 白ネギ |
| 竜洋東小学校 | 小城 寿子 | 白ネギ |
| | 鈴木 幸夫 | イチゴ |
| 竜洋北小学校 | 鈴木 幸夫 | イチゴ |
| 竜洋中学校 | 花積 義人 | キャベツ |
| | 小城 寿子 | 白ネギ |

(敬称略)

市では、子どもたちが食を通じてさまざまなことを学ぶ「食育」を進めています。今年度から食育の新たな取り組みとして「学校給食地産地消プロジェクト」をスタートしました。

地域の農産物を給食に

学校給食地産地消プロジェクトは、学校給食に学区内で採れた新鮮でおいしい野菜や果物を提供し、子どもたちの農業・食材への興味や地域への愛着につなげるものです。また、学校給食で使う市内産の食材の数を増やすことで地産地消の推進にもつながります。

生産者の協力が要

この事業は、学区内の生産者が採れたての農産物を直接学校に提供するなど、地域の生産者の協力で実施されています。また生産者が給食の時間に教室を訪問し、農産物について説明したり質問に答えたりすることで、子どもたちとの交流も行っています。

活動をさらに広めて

今年度は9つの小中学校で実施しました。この取り組みを市内の全単独調理場に広げていけるように、学校、調理場、生産者と連携していきます。

教えて野菜マイスター

子どもたちが食材の生産者と直接交流することで、食べ物大切さを学び、また地域の人や食材に関心を持ってもらうため、生産者の学校訪問を行っています。子どもたちと生産者の交流がどのように行われているか、生産者の思いなど給食中の教室を訪問した生産者に密着しました。

岩田小学校 × キャベツ

キャベツの味噌汁

Q

毎日何個のキャベツを作っているの？

A

約1,000玉収穫しているよ



生産者 file.1

河合 豊さん (31歳)

農業歴：2年 / 作付作物：キャベツ

市の認定新規就農者として2年前から農業に携わっています。「経営者になりたい」という夢から後継者の不足している農業の世界に飛び込みました。いろいろな方の支援をいただく中で、何か地域

に貢献できたらと思い、給食プロジェクトに参加しました。畑の前を通る子どもたちがあいさつをしてくれると、「頑張るぞ」と元気が出ます。生産者としてまだ未熟ですが、子どもたちの成長に少しでも役立てたらと思います。



竜洋西小学校 × 白ネギ

鶏肉と白ネギの甘辛和え

Q

白ネギはどうして白いの？

A

土の中で日の光に当たらないからだよ



生産者 file.2

林 ちえ子さん (60歳)

農業歴：23年 / 作付作物：白ネギ・海老芋

以前は会社に勤めていましたが、晴耕雨読の生活に憧れて、両親がやっていた畑を受け継ぐ形で農業を始めました。給食プロジェクトの話は、白ネギの生産者がだんだんと減ってきた中、地域の子もたちに白ネギを食べてもらいたいと思い参加させていただきました。

普段、自分の作った野菜を目の前で誰かに食べてもらうという機会がないので、学校の子もたちが「おいしい」と言って笑顔で食べてくれたのがうれしいですね。

