

給食だより

第3号

平成30年度3学期

作成／瀬戸市栄養教諭・学校栄養職員

発行／瀬戸市学校教育課 学校給食係

(給食センター)

瀬戸市では、地産地消を推進しています！

瀬戸市では、15年以上前から、幡山地区の矢正農園で収穫された農作物を給食に使用し、地産地消に取り組んできました。平成25年度にはプロジェクトチームが設置され、農業に関する取組が進められています。現在は、「アグリカルチャー推進係」が地産地消の推進や農業の担い手の育成などに力を入れています。さらに、地域の農家や学校と連携し、米作りや収穫体験なども行っています。



【田植えをする子どもたち】

同係 松浦さんにアグリカルチャー推進係の取組や瀬戸市の地産地消についてお話を伺いました。

アグリカルチャー推進係では、平成27年度から地域の農家や農協、学校と協力し、給食における瀬戸市産農作物の使用拡大に取り組んできました。開始から4年が経ち、給食への米や野菜の提供回数が徐々に増えてきています。現在は、月に1回以上、瀬戸市産農作物を給食に提供することを目指しています。

農家の方と一緒に仕事をする中で、農作物を育てるために多くの手がかかっていることに改めて気づきました。心を込めて作物を育て、給食に提供してくださる農家の方に大変感謝しています。

瀬戸市産農作物を給食で食べることにより、地域の農業に興味をもち、農家の方に感謝の気持ちをもってもらえたらと思います。普段食べる米や野菜が、どこで、どのように作られ、お店に並んでいるのか興味をもってみると面白いのではないのでしょうか。



瀬戸市産なすの紹介

毎年7月と9月は、給食に矢正農園でとれたなすを使用しています。今年度7月は、中学校と掛川小学校で「夏野菜カレー」、小学校（掛川小学校を除く）と特別支援学校で「瀬戸市産なす入りマーボー豆腐」を提供し、給食の時間や昼の放送等で紹介しました。小学校での様子をお知らせします。



【なすを紹介する担任】

この日使用したなすを作っている矢正農園の矢野さんは、小学3・4年生で使用する社会科副読本「せと」に載っています。栽培や収穫の様子が写真で紹介されており、農家の仕事について学習をします。

給食の時間には、担任が瀬戸市産なすを紹介しました。給食のなすが教科書に載っているということで、子どもたちは興味津々でした。



収穫体験の様子

下品野小学校の4年生は、6月に品野町の畑で、玉ねぎの収穫体験をしました。給食で6、7月に使われた玉ねぎの一部は、品野地区と幡山地区の2か所で栽培されたものです。収穫した玉ねぎは、「アトン」という品種で、普通の玉ねぎよりも1.5倍くらい大きいことが特徴です。この日は、松浦さん（左に記載）や「道の駅瀬戸しなの生産者の会」の方に、玉ねぎの抜き方を教えていただきました。子どもたちが玉ねぎの葉を持って一気に引き抜くと、大きな玉ねぎが現れ、「すごい！」と歓声があがりました。一人で100個以上収穫する子もおり、あっという間に約8000個を収穫しました。



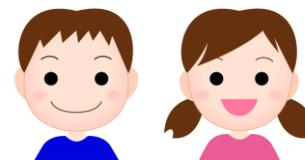
【収穫を楽しむ子どもたち】

収穫した玉ねぎが市内の給食で使用された日には、お世話になった方々を招待し、一緒に給食を食べました。玉ねぎは、「瀬戸市産たまねぎと大豆のかき揚げ」に使われました。揚げ物にすることで、玉ねぎの甘味が引き立ち、とてもおいしいかき揚げになりました。子どもたちは、農業について話を聞き、楽しい時間を過ごしました。農家の方は、「残さず食べてくれて、嬉しい」と喜んでくださいました。



【農家の方との会食】

.....子どもの感想.....



収穫は、土が重くて大変だったけど、抜けた時にはとても嬉しかった。

とっても大きな玉ねぎでびっくりした。給食がとても楽しみで、ワクワクしていた。

農家の方が育ててくれて、自分たちも収穫したら、みんなに残さず食べてもらいたい。

※昨年度は、幡山西小学校でも本地地区で玉ねぎの収穫体験を行いました。子どもたちにとって収穫体験は、地元の農業を身近に感じることでできるとても良い機会となっています。

～学校教育課から皆様へ～

ご負担いただく給食費は、給食の材料に使い、子どもたちに安全でおいしい給食を提供するための大事なものです。