

9月食育だより

令和6年9月
カラー版特別号
皆野町学校給食センター

学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

皆野町では、季節に合わせていろいろな野菜が作られています。

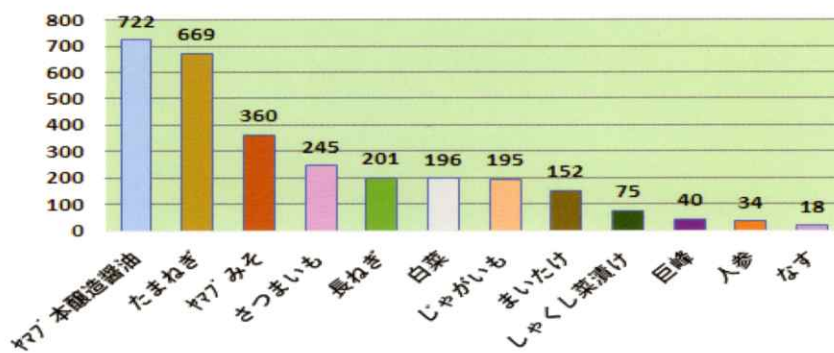
学校給食では、日頃から「地産地消」を推進し、取り組んでいます。

「地産地消」は、地域で生産された地場産物を地域で消費する取り組みのことで、食料自給率の向上をはじめ、地域活性化や環境保護への貢献など様々な効果が期待できます。

皆野町の学校給食では、地場産物の活用を通し「みならの学」として、児童生徒への食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。

昨年度も、主に皆野農産物直売所を通して「たまねぎ・さつまいも・長ねぎ・白菜・じゃがいも・まいたけ・しゃくし菜漬け・巨峰・人参・なす」などの地場産物を使用しています。

令和5年度 皆野町地場産野菜使用量 (kg)



皆野町農業委員会栽培体験の「じゃがいも」

ちちぶ農業協同組合から提供いただいた種芋を使用して、皆野町農業委員会による「じゃがいも栽培体験」が行われ、収穫したじゃがいもを学校給食に提供いただきました。

9月の給食に使用させていただきます。

※「じゃがいものそぼろ煮」

※「しゃくし菜ポテトサラダ」



皆野町の「種無し巨峰」

皆野町のぶどう栽培は60年以上前に始まったといわれ、現在は7軒のぶどう園が「秩父ぶどう皆野観光組合」を組織し、皆野町のぶどうを栽培しています。



昨年度の地場産献立

今年も「秩父ぶどう皆野観光組合」の協力により、9月10日の「地場産献立」（ナン・皆野町産舞茸のキーマカレー・しゃくし菜ポテトサラダ・皆野産種無し巨峰）として使用します。

地元皆野町でとれた新鮮でおいしいぶどうを味わってください。

