

9月食育だより

令和7年9月
カラー版特別号
皆野町学校給食センター

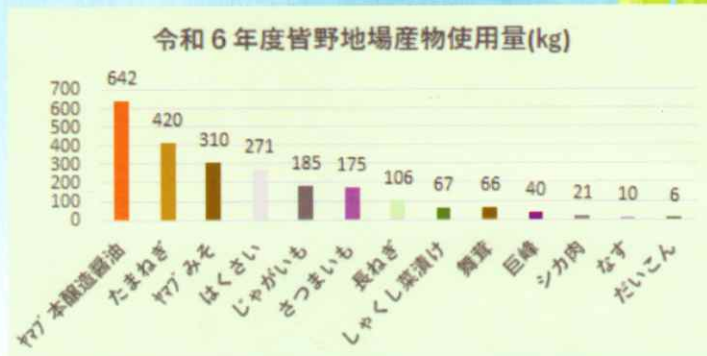
学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

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その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「みなのお」を通して、児童生徒へ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てていきたいと考えています。



シカ肉のジビエ給食

野生鳥獣肉のことを「ジビエ」といいます。

学校給食にジビエを導入することで、鳥獣被害防止対策への関心や生きものの大切な命を感謝していただく気持ちを深めることにつながります。

自然豊かな秩父地域に住んでいるのに意外に食べることが少ないジビエを町民の皆さまや子供たちに知ってもらえるように学校給食に使用しました。

第1弾「皆野町産シカ肉のキーマカレー」(2月の給食)

第2弾「シカ肉のミートスパゲッティ」(6月の給食)

ひき肉は、シカ肉と豚肉が1:1の合い挽き肉として使用しました。

※皆野町下田野地内にある「合同会社Bonpu(桜東風 sakura gochi)」のシカ肉を使用しました。



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件のぶどう園が「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。



今年も「秩父ぶどう皆野観光組合」の協力により、9月11日の「地場産献立」(皆野舞茸ご飯・皆野みそ漬けチキン・しゃくし菜和え・皆野産種無し巨峰)として使用します。

地元皆野町の新鮮でおいしいぶどうを味わってください。