

9月食育だより

令和8年9月
カラー版特別号
皆野町学校給食センター

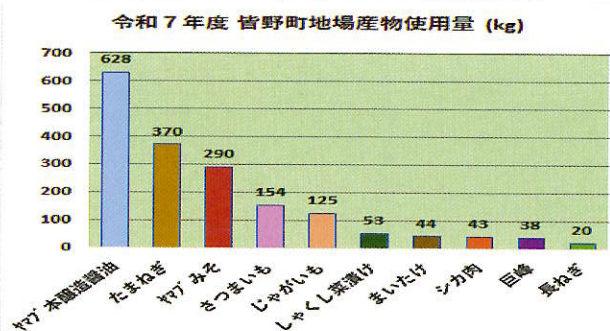
学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

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全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「みなのおいし」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んでいきたいと考えています。



新・皆野町学校給食センター



皆野町の新しい学校給食センターが完成し、9月より稼働を開始することとなりました。新しい給食センターでは、最新の設備を整え、より安全で安心、衛生的な給食の提供を目指しています。

また、児童生徒の成長や健康を考えた、栄養バランスのよい給食づくりにも取り組んでいます。

9月からは、新しい給食センターで調理された給食を各学校へ配送します。

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。



今年も「秩父ぶどう皆野観光組合」の協力により、9月3日の「地場産献立」(牛乳・ナン・皆野町産やさいのキーマカレー・しゃくしなポテトサラダ・皆野町産たねなしぶどう)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。

