

令和4年8月31日

報道関係各位

給食に地元産野菜やみそ・ぶどう(種なし巨峰)を提供 ~地元生産者と協力ふるさとの味を子どもたちへ~

皆野町では、地産地消の促進と郷土理解の推進のため、地元野菜や果物を給食の食材に採用し、町立の幼稚園と学校に提供しています。

概要は下記のとおりです。

<u>提供日:9月6日(火)</u>

対 象: 町立幼稚園(1園)・小学校(3校)・中学校(1校) 計779食

当日の献立は、皆野産なすを使ったスパゲッティー、皆野産まいたけとみそを使ったハンバーグソース、皆野産種なし巨峰となっています。新鮮でおいしい食材を使用していますので、子どもたちも笑顔になること間違いなしです。

皆野町では、ぶどう栽培が50年以上前に始まったといわれ、現在7軒のぶどう園が秩父ぶどう皆野観光組合を組織し、皆野産ぶどうを栽培しています。例年8月から10月にかけてのぶどうのシーズンは多くの観光客でにぎわいます。

皆野町産ぶどうの多くが各農園の直売所やぶどう狩りで消費され、小売店の店頭に並ぶことが少なく、地元で生産されていながら口にしたことがない町民もいます。

こうしたことから、28 年度より、地元産のぶどうの素晴らしさを子どもたちに実感してもらい、地産地消と郷土への理解を深めることを目的に、皆野町産のぶどうを給食食材に採用しています。

皆野町では、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」を推進しています。「地産地消」することで、生産者と消費者の結びつきが強まり地域の活性化にもつながります。また、当日は、ぶどうのほか、皆野町産なす、玉ねぎ・皆野町産まいたけと皆野町で創業「新井武平商店」で作られたみそを使ったハンバーグソースなど、「地場産献立の日」として地産地消を進めます。

【参考】

■9月食育だより

• 別紙のとおり

■当日の地場産献立

- ・皆野産なすのスパゲッティー
- ・ハンバーグ皆野産きのこと皆野産みそのソース
- ・皆野産種なし巨峰(幼稚園・小学校・中学校 3 粒)
- 牛乳
- ・こどもパン

■各学校の給食の時間等(準備・片づけ含む)

- ・皆野幼稚園(園児数:40人 ・ 皆野町国神639 ・ TEL:0494-62-1333) 11:40 ~ 13:00 ※通常、正午前後に食べ始めます。
- ・皆野小学校(児童数: 290 人 ・ 皆野町皆野 1346 ・ TEL: 0494-62-0053) 12:15 ~ 12:55
- ・国神小学校(児童数:65 人 ・ 皆野町大渕 70-1 ・ TEL:0494-62-0579) 12:20 ~ 13:00
- ・三沢小学校(児童数:29人 ・ 皆野町三沢 1602-2 ・ TEL:0494-65-0123) 12:15 ~ 12:55
- ・皆野中学校(生徒数: 240 人 ・ 皆野町皆野 2244-2 ・ TEL: 0494-620432) 12:40 ~ 13:20

【問い合わせ】

皆野町学校給食センター 持田 電話:0494-62-3931 皆野町教育委員会事務局 学校教育担当 福田 電話:0494-62-4563



9月食育だより

令和4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「地産地消」を推進しています…………

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。 学校給食では地元で生産されたものを地元で消費する「地産 地消」に取り組んでいます。

「地産地消」することで、生産者と消費者が「顔の見える関係」 により結びつきが強まり、生産状況も確かめられ、新鮮な農産物 などを消費でき、地域が活性化します。また輸送距離が短いため、 輸送エネルギーの削減となり環境問題にも貢献できます。



※給食の地場産野菜は主に皆野町農産物直売所から購入しています。

皆野町のぶどう

皆野町のぶどう栽培は50年以上前に始まったといわれ、現在7軒の ぶどう園が秩父ぶどう皆野観光組合」を組織し、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」の方のご協力により「たねなし 巨峰」を給食に使わせていただきます。

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。





······· 皆野町のお店を紹介 ····

当野町で創業「新井武平商店」 🌿

東に美の山、西に両神山、北に宝登山、南に武甲山。四方を秩父の名峰に囲まれ寒暖差が大きい理想の地である皆野町で味噌やしょうゆづくりをしている「新井武平商店」

新井武平商店では1年間に約500トンもの味噌を作るそうです。 これは皆野町の人口約9330人(7月1日現在)が1日1杯の味噌汁を 飲んだとしたら、約10年分の味噌の量になります。

「当たり前のものを当たり前に作る。原材料の良いものを使用し、 良い味噌を作る。」ことがモットーだそうです。

皆野町学校給食センターでも新井武平商店で作られた味噌や醤油を 使用しています。

味噌は埼玉県産のお米と、秩父産の「白光」という大豆で作られた 「あちゃむし」という味噌です。秩父音頭の歌詞からネーミングした そうです。



なぜ故郷というものがあるのか、ぜひ考えてください。 見たもの、食べたもの、そして経験が自分を作ってくれますよ。





新井社長