



報道関係各位

学校給食における「地場産献立の日」の実施について
～地元生産者と協力し、地元産野菜やぶどうを提供～

皆野町では、地産地消の促進と郷土理解の推進のため、「地場産献立の日」として地元野菜や果物を給食の食材に採用し、町立幼稚園と小・中学校に提供します。概要は下記のとおりです。

○実施期日 9月10日（火）

○対 象（給食の時間）

- ・皆野幼稚園（11時40分～13時00分）
- ・皆野小学校（12時15分～12時55分）
- ・国神小学校（12時15分～12時55分）
- ・三沢小学校（12時15分～12時55分）
- ・皆野中学校（12時40分～13時20分）

○提 供 数 722食

○当日の献立

- ・皆野産舞茸を使ったキーマカレー
- ・皆野産じゃがいもを使ったしゃくし菜ポテトサラダ
- ・皆野町産種なし巨峰
- ・ナン
- ・牛乳

【問い合わせ】

皆野町学校給食センター 担当：鈴木 電話：0494-62-3931

皆野町教育委員会事務局学校教育担当：金次 電話：0494-62-4563



9月10日（火）給食献立表

献立	使用地場産品	生産地等
皆野産舞茸のキーマカレー	舞茸 たまねぎ なす	舞茸：皆野町産（秩父広域森林組合） たまねぎ：皆野町産（JAちちぶ皆野農産物直売所） なす：皆野町産（JAちちぶ皆野農産物直売所）
しゃくし菜ポテトサラダ	じゃがいも しゃくし菜漬け	じゃがいも：皆野町産（皆野町農業委員会） しゃくし菜漬け：皆野町産（JAちちぶ皆野農産物直売所）
皆野産種なし巨峰	巨峰	皆野町産（秩父ぶどう皆野観光組合）
ナン		
牛乳		

皆野町では、ぶどう栽培が60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。

しかしながら皆野町産ぶどうの多くは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るながら口にすることがない町民もいます。こうしたことから、平成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、地元生産者と消費者の結びつきを強め、地域の活性化をすすめていきます。

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。

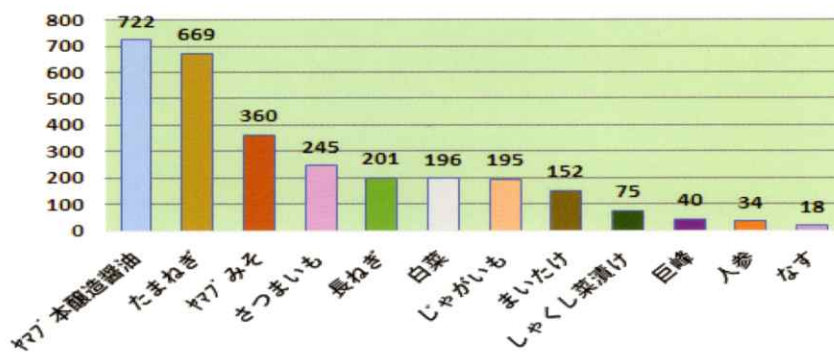
学校給食では、日頃から「地産地消」を推進し、取り組んでいます。

「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。

