

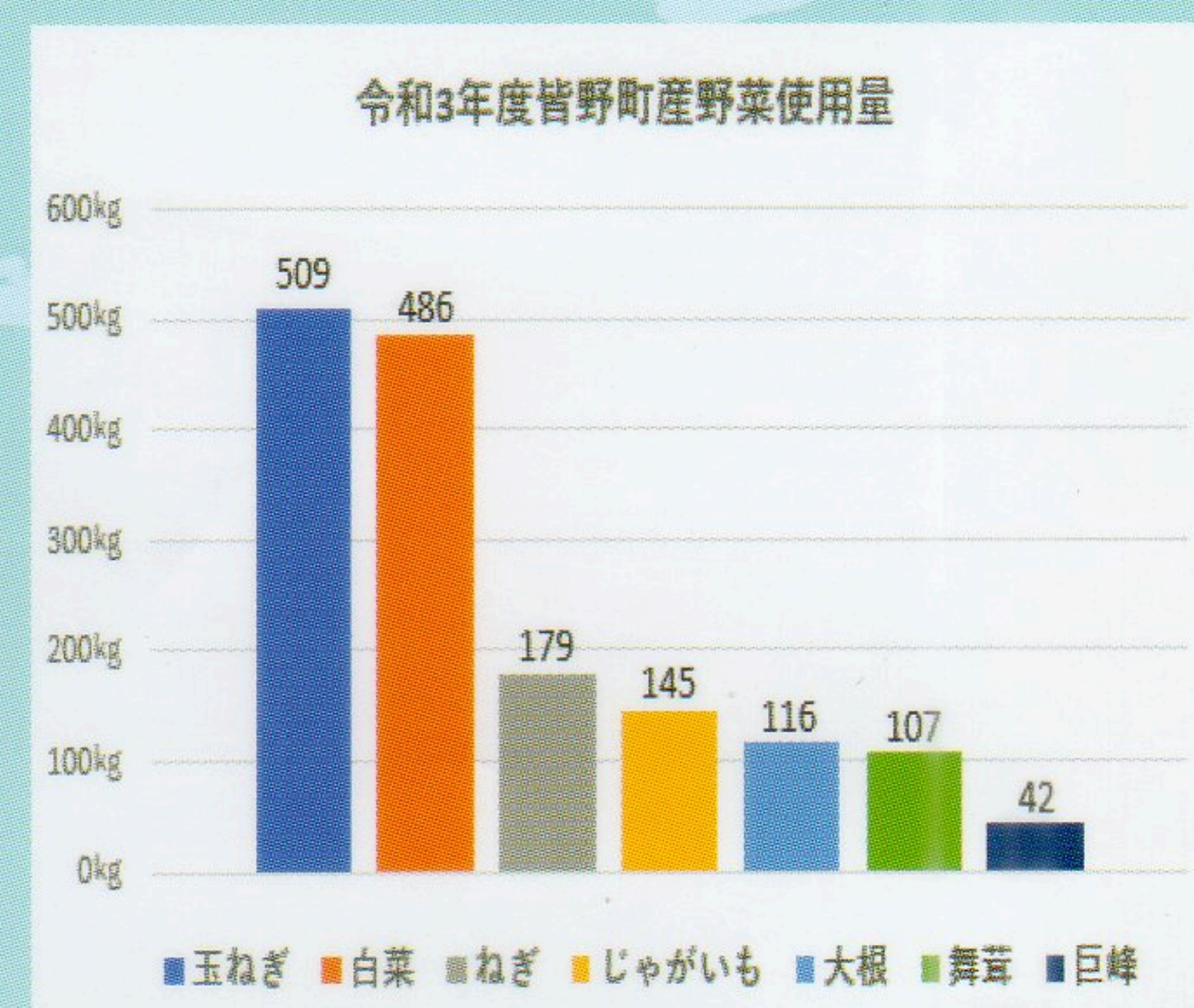
9月食育だより

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。



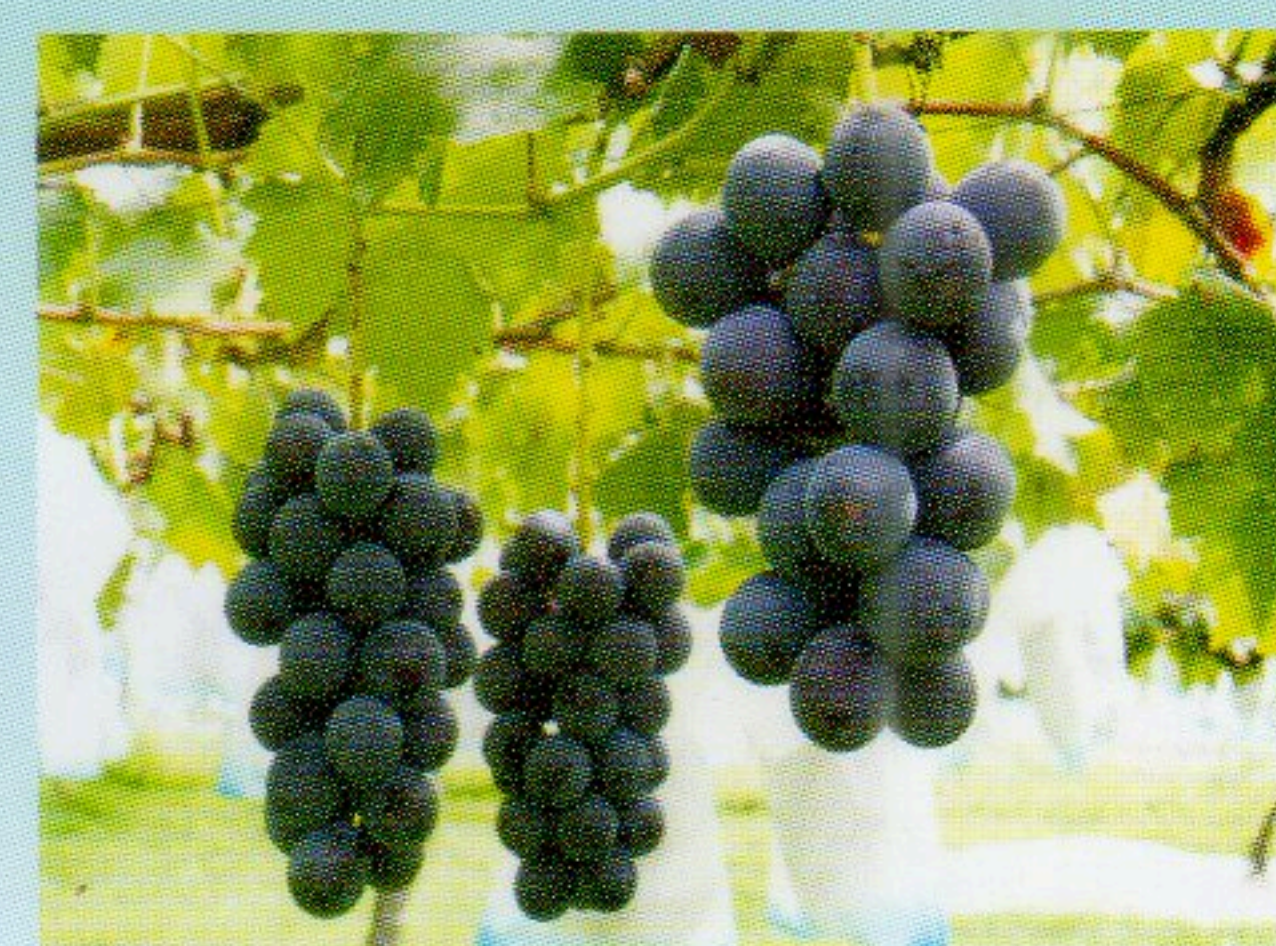
※給食の地場産野菜は主に皆野町農産物直売所から購入しています。

..... 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

皆野町で創業「新井武平商店」



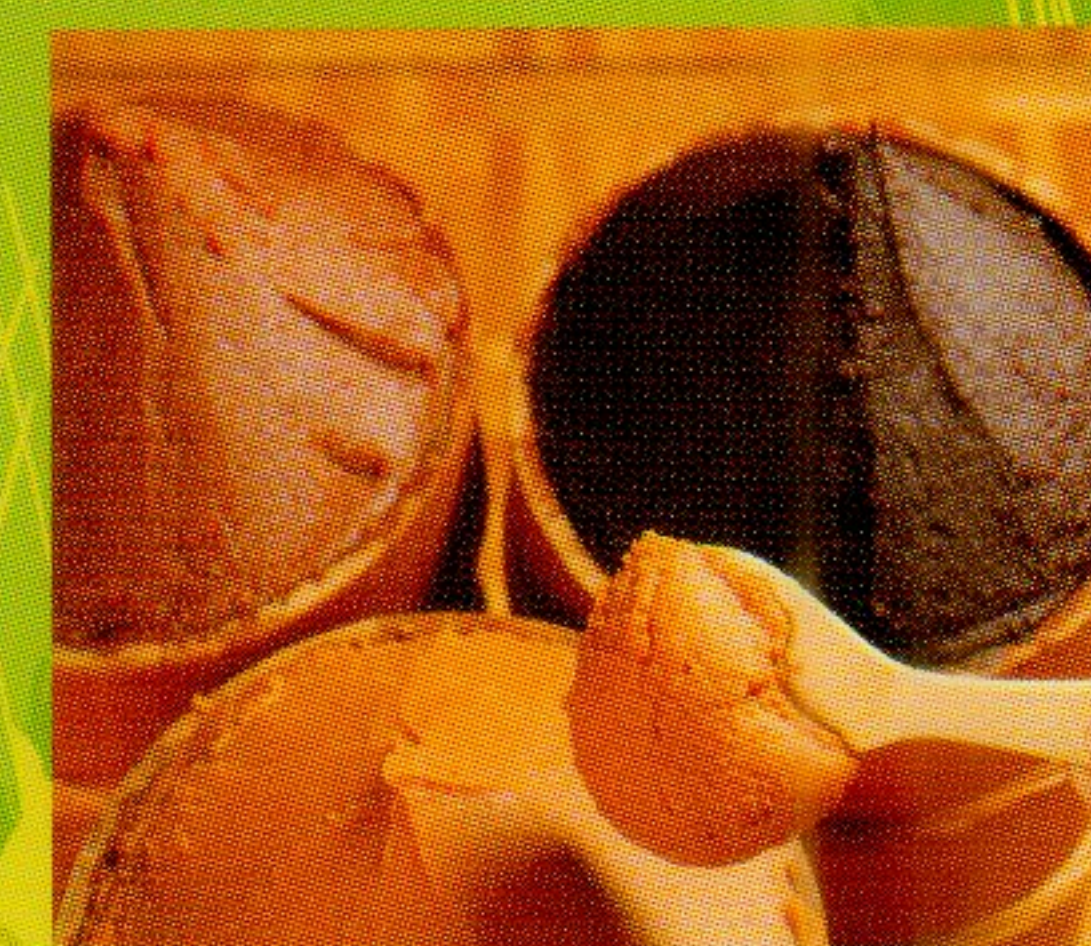
東に美の山、西に両神山、北に宝登山、南に武甲山。四方を秩父の名峰に囲まれ寒暖差が大きい理想の地である皆野町で味噌やしょうゆづくりをしている「新井武平商店」

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。

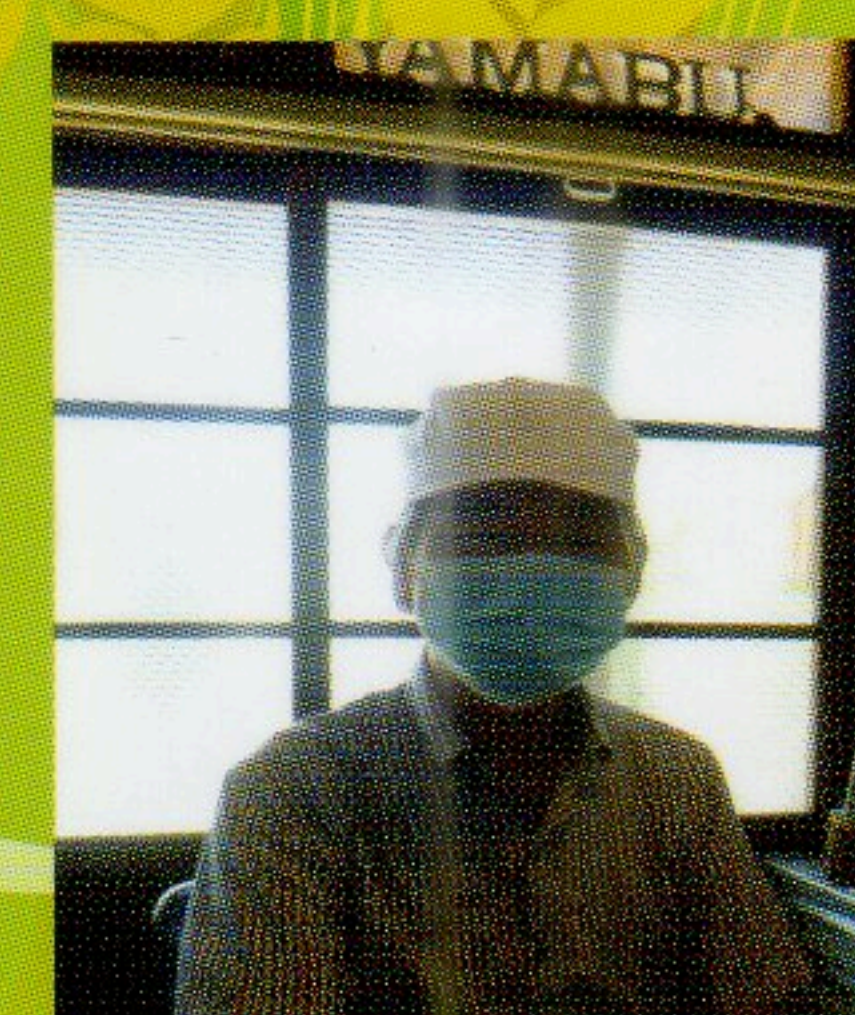
「当たり前前のを当たり前前に作る。原材料の良いものを使用し、良い味噌を作る。」ことがモットーだそうです。

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