

9月食育だより

令和5年9月
カラー版特別号
皆野町学校給食センター

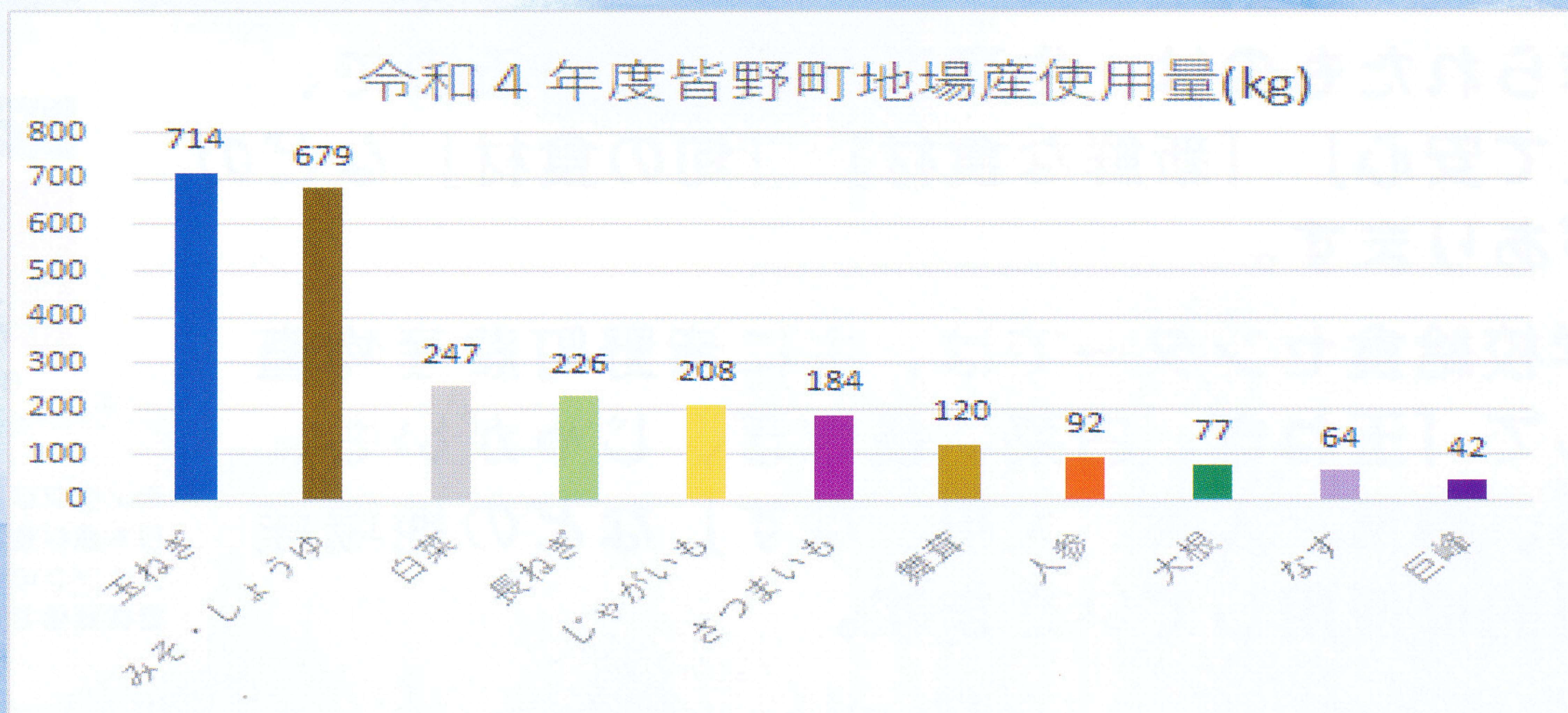
学校給食では地場産物を積極的に使用しています。

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。

皆野町学校給食センターでは、地場産物の活用を通し「みならの学」として園児、児童、生徒へ地域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くんでいきたいと考えています。



皆野中学校の生徒が校長室・職員室前の畑で育てたじゃがいも（メイクweenと男爵）を学校給食に使用させていただきました。

3月に植え付けて6月初旬に80kgのじゃがいもが収穫できたそうです。

7月の給食で「ガーリックポテト」として提供しました。とってもおいしかったですね。

地元で根強い人気の「よろづやのみそポテト」や秩父地方B級グルメの「みそポテト」なども給食に取り入れていきますので楽しみにしてください。



雑草との闘い！！
草むしりがとても大変でした。



ノウフク生産の玉ねぎ

皆野町の「みろく農園」(清水大貴代表)では「ノウフク」(障害者が農林水産業に就労し、農林水産業の生産工程に携わる取り組み)を行っています。



昨年の9月に種をまき、11月に苗を植え付け、6月上旬に収穫したそうです。倉庫の中には乾燥させた玉ねぎがたくさんありました。

地元で作られたものは、生産者が近くにいるので、「顔が見えて安心」「新鮮な食材」「旬の食材」などのメリットがあります。

皆野町学校給食センターでは、主に皆野町農産物直売所を通して「玉ねぎ、白菜、長ねぎ、じゃがいも、さつまいも、舞茸、人参、大根、なす」などの地場産野菜を積極的に使用していきます。



※ノウフクは登録認証された日本農林規格(JAS)です。ノウフクのロゴは日本基金の登録商標です。

皆野町の種無し巨峰

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13日の「地場産献立」(しゃく菜と皆野舞茸ご飯、皆野産みそのみそポテト、秩父こんにゃくサラダ、皆野産種無し巨峰)として使用します。

給食センターでは、収穫し納品された「種無し巨峰」を一粒ずつカットして、3回洗浄したものをクラスごとに分けて学校へ届けています。



地元皆野町で作られた新鮮でおいしいぶどうを味わってください。

去年の地場産献立