

食育と地産地消の取り組み 学校給食に地元産食材

次世代を担う子どもたちに、古くから受け継がれてきた知恵や伝統を伝えるという意味も含め、「食育」の必要性が強く唱えられるようになってきました。そうした中、今年4月に新しい小学校給食センターあすなろが業務を開始し、中学校給食もスタート。全ての市立小・中学校で、食物アレルギーに対応した安全でおいしく栄養バランスのとれた給食を実施しています。



スクール事業に取り組みました。

昨年には、国の支援をもとに学校給食に地元食材の利用拡大を図るモデル事業や治道小学校でスーパー食育

市立小・中学校の給食では、毎月19日の食育の日を中心に、「大和郡山の日」として、地元産食材を使ったメニューが提供されています。



例えば、地元で採れたタマネギ・大和丸なす・じゃがいも・トマトなどをふんだんに使った「大和郡山カレー」は子どもたちにも人気の定番メニュー。加工食品の中にも地元産食材を使ったメニューも登場しています。

新鮮・安心安全な地元の食材を取り入れることで、子どもたちに「健康」や「食べることの大切さ」を伝えるとともに、地元の食材・生産者への関心を高め、地元「大和郡山」の良さを知ってもらうきっかけづくりにもなっています。

よう!

学校給食にも使われる 地元産の野菜を

毎月19日は「食育の日」



おいしい野菜を給食・食卓に!

そんな学校給食に使う野菜を届けていただいているのは、JAならけん大和郡山市経営者クラブを中心とした、市内で農業を営む有志で構成されるみなさん(表紙写真)。給食のメニューに応じ、各農家から調理を行う各学校給食センターに届けられています。また、給食だけでなく、より多くの人にも地元産の野菜のおいしさを伝えるためのPR活動にも取り組まれています。みなさんも一度味わってみては?(右記参照)

食育についてもっと知りたい人は、市ホームページにも掲載しています。

大和郡山市食育

検索

イオン『大和郡山フェア』 ～大和郡山の特産・物産展～ 開催!

学校給食
野菜も
販売!

日時 = 6月5日(金)～9日(火)
10時～20時(ただし9日(火)は19時まで)
場所 = イオン大和郡山店(下三橋町)1階催事場

●学校給食野菜などの農作物の販売は…

6月5日(金)～7日(日)に1階野菜売場で開催。学校給食で使われる、大和丸なす・タマネギ・ジャガイモや、大和郡山特産のトマト・生しいたけ、大和郡山産のヒノヒカリなどを販売予定です。

※6日(土)・7日(日)各日15時から、学校給食「大和郡山カレー」と「大和丸なす」の試食もあります。