

## 10 地場農産物の学校給食への活用について

地場農産物を学校給食に取り入れる日を「パクパクあつぎ産デー」と称し、厚木市と厚木市農業協同組合が連携し、取組みを行っています。

地場農産物を取り入れることで、

- \* 新鮮な旬の野菜を食べることができる。
- \* 生産者の顔が見えるので安心である。
- \* 生産者を学校に招き、農業の話をしていただくことで、食べ物のありがたさや大切さを感じることができる。
- \* 学校、地域との連携を深めることができる。

### (1) 「パクパクあつぎ産デー」の実施

《令和4年度実施回数》

- 小学校(23校)：月2.4回(平均)
- 中学校(13校)：月2.4回(平均)
- ※ 令和5年度9月から、パクパクあつぎ産デーの実施回数を拡大し、月5回程度を目標に実施しています。

#### 使用される主な農産物

- 1学期**：玉ねぎ、じゃがいも、  
なす、小松菜
- 2学期**：大根、にんじん、梨  
さつまいも
- 3学期**：長ねぎ、里芋、白菜  
ほうれん草

#### 主な献立例

- 夏野菜カレー  
サマーシチュー  
厚木風雑煮  
けんちん汁  
サラダなど

### (2) 「厚木産津久井在来大豆」※「かながわブランド」認定

「津久井在来大豆」とは、相模湖周辺で栽培されてきた、昔ながらの大粒で甘い大豆です。

平成28年2月からは、厚木市内で栽培された「厚木産津久井在来大豆」を学校給食に取り入れています。