

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、取り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7年度実施回数》

- 小学校(23校)：月5.3回(平均)
- 中学校(13校)：月10.7回(平均)

※ 令和5年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、

2学期：小松菜、さつまいも、
大豆

3学期：にんじん、大根、長ねぎ、
キャベツ、里芋、白菜

主な献立例

夏野菜カレー

サマーシチュー

のっぺい汁

けんちん汁など

(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、厚木市内で栽培された「津久井在来大豆」を学校給食に取り入れています。

(3) 「厚木産米」

「はるみ」は、「コシヒカリ」と「キヌヒカリ」を交配して作られた品種で、食味の良さが自慢のお米です。「にじのきらめき」はもちもちとした弾力が特徴で、噛むほどに米本来の味を感じられるお米です。

令和5年9月から、厚木産米を学校給食に月1回取り入れており、令和6年11月からは月2回に拡大しました。