

10 地場農産物の学校給食への活用について

厚木市と厚木市農業協同組合が連携して、学校給食へ地場農産物を取り入れています。

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2年度実施回数》

- 小学校(23校)：月2.1回(平均)
※ 地区によっては、月3回以上実施する学校もあります。
- 中学校(13校)：月2.3回(平均)
※ 平成28年度から、計画的に作付けし実施回数を増やしています。
(令和2年度に関しては、新型コロナウイルス感染流行の影響で実施回数が減少)

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、給食で使用する全ての大豆(加工品除く)を、厚木市内で栽培された「厚木産津久井在来大豆」に切り替えています。(収穫量によって変動あり)