

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

《平成 29 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 2 回以上実施する学校もあります。
- 中学校(13校)：月 3.7 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。

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) 厚木産の米

学校給食で使用される米は、神奈川県産を使用しています。

また、厚木市農業協同組合の協力によって、平成 27 年 2 月から毎年 2 月に一か月限定で、厚木産の米を使用しています。

(3) 「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、給食で使用する全ての大豆(加工品除く)を、厚木市で栽培された「厚木産津久井在来大豆」に切り替えています。