

## 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 30 年度実施回数》

- 小学校(23校)：月 2.6 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 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。