



栄養がギュッと詰まった野菜。 地産地消の恩恵を最大限に生かして 食の豊かさを子どもたちへ――

白鷹町の学校給食で力を入れている「食育」。その取組の一つとして実施しているのが「地産地消」です。

吉田さんは、学校給食に食材を提供する農家のひとりで、採れたての野菜をいつも届けてくれます。育てている野菜には地元の養豚場から堆肥を分けていただき、独自で作った肥料を与えています。地域資源の循環にもこだわっているのです。

地産地消の大きなメリットは、「最高の状態で収穫し届けることができる」ということです。スーパーマーケット等に並ぶ野菜の場合、流通にかかる日数の関係から、早いタイミングで収穫する場合も多くあります。それに比べ、地元産の野菜は、一番

おいしい状態で収穫できるので、栄養価が高く、風味も格別なものとなります。

「今はお店に行けば、年中どんな野菜も買えます。でも、すべての野菜に旬があるんです。おいしいものを最高の状態で子どもたちに提供できることはとても良いことだと思います。給食を通して、地元で育った野菜を知り、旬の楽しみ方を堪能してくれたら嬉しいですね」と吉田さんは語ってくれました。



生産者の方にインタビュー／



農家 吉田 淳一さん（畔藤）

町内産として希少なショウガをはじめ、アスパラガスやズッキーニなど数多くの農作物を生産し、学校給食に新鮮な食材を提供している。



地域のチカラで子どもたちの健康を育む

学校給食

— 特集 —

～これまでも これからも おいしく安全な給食を～

子どもたちの笑顔と健康をつくる学校給食。
 豊かな自然で育った栄養たっぷりの食材。
 白鷹町では、調理の衛生面だけでなく、
 食育の面にも力を入れて提供しています。
 今回の特集では、献立を考える栄養教諭の方。
 愛情をたくさん込めて調理されている方。
 新鮮な食材を届けてくれる生産者の方。
 学校給食を支える、たくさんの方々の思いを
 ご紹介します。
 子どもたちの「いただきます」に込める思いも
 これまで以上に豊かなものとなりますように。

