

# 下松市・記者発表（配布）資料

令和6年1月12日

部 課 名	課 長	担 当 職 員	連 絡 先（直 通）
学校給食課	小林 政幸	國田 晃平	0833-48-9409
1. 件 名	「まるごと！下松給食の日」の実施について		
2. 目 的	学校給食に下松市産の食材をできる限り使用することにより、郷土を愛する子どもたちを育てるとともに、地産地消の推進を図る。		
3. 日 時	小学校7校 令和6年1月19日（金） 給食時間 中学校3校 令和6年1月25日（木） 給食時間		
4. 場 所	下松市内全小中学校		
5. 主 催	下松市立小、中学校の給食における地産地消推進協議会 （会長 中村小学校 中村 哲也 校長）		
6. 内 容	地産地消の推進にあたり、下松市産の食材をできる限り使用する。献立も下松を意識した名称とし、下松をまるごと食べる給食を実施する。 昨年に引き続き、笠戸ひらめを使用した献立を提供する。		
7. 参加者	小中学校児童生徒・教職員		
8. その他	<p>今年度で14回目の実施となります。講話後の会食実施は、令和元年度以来、4年ぶりの開催となります。 当日の献立、取組内容については、別紙をご参照ください。 取材は、講話が行われる東陽小学校（下松市東陽4丁目17-1 電話：0833-46-3110）でお願いいたします。</p> <p>講話「知っちょる？きのこづくりのヒミツ」 講師：トクリン 近藤 準（こんどう じゅん）様 日時：令和6年1月19日（金）11：15～11：45（4時間目） 場所：東陽小学校 3-1 教室 対象：東陽小学校3年生（1クラス26名）</p> <p>当日は生産者の講話に加え、児童との会食があります。 下松市からは市長、副市長、教育長、教育部長が参加します。 撮影用に見本の給食を1食ご用意いたします。 近藤様、3年生児童へのインタビューは可能ですが、混雑回避のため給食終了後をお願いいたします。 給食の時間は、12：10～12：35となっております。 当日の駐車場については、裏面をご覧ください。</p>		

車両は正門からすぐのグラウンドに入っただき、手前のフェンス側に  
駐車してください。



奥側から停車をお願いします。  
また、当日は同学校にて別の催しがある関係上、駐車場が  
混雑する可能性があります。  
可能な限り詰めての駐車にご協力をお願いいたします。



# まるごと!下松給食の日

## 実施日

令和6年1月19日(金) 市内小学校7校

令和6年1月25日(木) 市内中学校3校

## 献立

ごはん	米川産こしひかりを使用
かさど 笠戸ひらめフライ	下松市栽培漁業センターで育てられた笠戸ひらめのフライ 中学校ではさらに笠戸島産レモンを使ったソースをかけます
くだまつ 降松あえ	米川産のほうれん草と下松市産のもやし、笠戸島産のレモンを 使った和え物
ななほしじる 七星汁	下松市産(白菜、人参、大根、しいたけ)、県産(とり肉、豆腐、ねぎ)の7つの食材を使ったおみそ汁
牛乳	県産

「まるごと!下松給食の日」は、下松市産食材を使用した給食・下松を意識した献立名の給食を実施することをおして、地域を愛する子どもたちを育てるとともに、さらなる地産地消の推進を図ることを目指しています。

まるごと!と銘打っていますが、100%下松市産という意味ではありません。農業、水産業従事者が減少している中、できる限り下松市産の食材を使用するため、生産者、流通業者、給食関係者が協力し、ふるさとの良さを子どもたちに伝えていこうという試みです。この取組は、「下松市立小、中学校の給食における地産地消推進協議会」で提案され、平成22年から始めて、今年度で14回目の実施となります。

昨年度より、下松市の誇る特産品「笠戸ひらめ」を献立に使用しており、さらなる盛り上がりを見せています。

今年度、取材対象とした取組食材は、トクリンで生産されている「きのこ」です。

今年度は東陽小学校にて、昨年度に引き続き生産者による講話を行うとともに、実に4年ぶりとなる児童と生産者、市長等による会食を実施いたします。