

下松市・記者発表（配布）資料

令和8年1月8日

部課名	課長	担当職員	連絡先（直通）
学校給食課	池田 年規	武藤 亜矢子	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	中学校 3校 令和8年1月14日（水） 給食時間 小学校 7校 令和8年1月23日（金） 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 末次 淳義 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。 献立も下松市を意識した名称とし、下松市をまるごと食べる給食を実施する。 下松市の特産品である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	<ul style="list-style-type: none">・ 今年度で16回目の実施となります。・ 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、講話が行われる公集小学校（下松市潮音町1丁目1-1 電話：0833-41-0336）でお願いいたします。・ 大根作りについての講話を行います。 講師：キラリ農園 原 清徳 様 日時：令和8年1月23日（金）11：20～11：40（4時間目） 場所：公集小学校 体育館 対象：公集小学校3年生（約130名）・ 当日は講話終了後、児童との会食を3年2組で行います。・ 講話終了後に撮影用の給食を給食室前廊下に1食用意します。・ 駐車場は、正面玄関の前の駐車スペースをご利用ください。		

まるごと！下松給食の日

実施日

令和8年1月14日(水) 市内中学校3校
令和8年1月23日(金) 市内小学校7校

献立

ごはん	米川産こしひかりを使用
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のレモンを使ったソースをかけます
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(中学校は降松炒めになります)
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・下松市を意識した献立名の給食を実施することを通して、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**16回目の実施**となります。

また、一年振りに笠戸ひらめのフライを提供します。

今年度の取組食材は、キラリ農園の原清徳さんが育てた「大根」です。

昨年度に引き続き、生産者による講話と会食を行います。

今年度の実施校は公集小学校です。