

平成30年度

まるごと！下松給食の日

実施日

市内小学校8校

平成31年1月22日(火)

市内中学校3校

1月30日(水)

献立

ごはん…米川産コシヒカリ

たこたこれんこん…県産の「たこ」、下松市産の「れんこん」、「にんにく」を
使った焼肉のタレで味付けしたもの

降松あえ…米川産の「ほうれん草」と下松市産の野菜のレモン風味の和え物

七星スープ…下松市産、県産の7つの食材を使ったスープ

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」で提案され今年度で9回目の実施となります。

今年度の取組食材は

ASIAGAP認証農場として
安全・安心な野菜作りをしている
「米川 河村さんのほうれんそう」
を給食に取り入れています。



目からウロコ！びっくり！ほうれんそうの育て方

★種は、丸い網のネットに1粒ずつ植え付け（10月）



★約3週間で根が伸びてきました。



★網のネットをそのまま畑に置くだけ。

★約25cmに成長したら収穫です。（12月）



★袋に入れGAPのシールを張って店頭へ！

★安心・安全な基準を満たした農場で
育てられた野菜の印



ASiAGAP
Certified Farm
Reg.A350000011

学校での取組

★給食時間にほうれんそうの成長についてDVD，CDの視聴



★豊井小学校で生産者さんの講話、会食



★掲示資料

