

# まるごと！下松給食の日

## 実施日

市内小学校 8校  
令和2年1月21日（火）

市内中学校 3校  
1月29日（水）

## 献立

ごはん・・・米川産コシヒカリ

たこたこれんこん・・・県産等の「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とおして、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10回目の実施となります。

今年度の取組食材は、「**米川 木戸さんのコシヒカリ**」です。

木戸さんは、エコやまぐち認証を取得する等、化学農薬・化学肥料の削減に取り組んでいます。

# お米って、どうやってできるの？

● 4月：種まき（粃を苗箱にまきます）

● 4月下旬：苗が伸びてきました

● 5月：田植え機で植えていきます



● だんだんと成長してきて、小学生が  
使っている黄色い傘と同じくらいの  
長さになりました



知ってました？  
穂（お米）は最初、  
根元にできて、だんだん  
穂先に伸びていくんですよ

● 9月下旬：稲刈り

● 粃摺り、精米等をして、みんなの給食になりました



# 学校での取組

★給食時間にお米の成長についてDVD、CDの視聴



★米川小学校で生産者さんの講話、会食



★掲示資料

