

🌀 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 … 米川産コシヒカリを使用
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レモンを使ったソースをかけます
降松あえ … 米川産ほうれん草と下松市産もやし、笠戸島産レモンを使った和え物
七星汁 … 下松市産（白菜、にんじん、大根、しいたけ）、県産（鶏肉、豆腐、ねぎ）の
7つの食材を使ったお味噌汁
牛乳 … 県産

○「まるごと！下松給食の日」とは…

「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**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。

今年度は「きのこ」を取組食材として、トクリンの近藤さん取材を行いました。きのこについて紹介した掲示物や近藤さんへのインタビューを撮影した動画を作成し、市内小・中学校へ配付します。動画は下松市のYouTubeチャンネルで公開します。

（※掲示物の画像とYouTubeで公開した動画はHPにリンクを貼りつけています。ぜひご覧ください。）

