

🌀 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、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した。

今年度は「**だいこん**」を取組食材として、キラリ農園の原清徳さんに取材を行いました。だいこんについて紹介した掲示物や原さんへのインタビューを撮影した動画を作成し、市内小・中学校へ配付しました。動画は下松市のYouTubeチャンネルで公開しております。（※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。）

