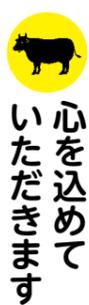


1 給食を食べながら楽しいひととき。2 「地域の生産者を訪れる機会もついているんですよ」と中島先生。3 小学校の時の思い出して「いただきます」。4 富士見町で採れた野菜はおいしい、と言ってくれました。

地元の子どもたちに食べてもらえるのはうれしいのではないのでしょうか。

実際に私たちも給食を試食させてもらいました。数多くの地元食材が使われていることを知りながら食べると、より感謝の気持ちが芽生えます。



心を込めて
いただきます

「給食が学校に届くまでの間にはたくさんの方が携わっています。おいしく栄養バランスの取れた給食を、毎日食べられることに感謝しよう」と児童に伝えていきます。そう話すのは、担任の中島先生。

取材をとおして、給食はたくさんの方が関わってできているものだと、このことを改めて理解できました。感謝の気持ちを思い出させてくれるのが、「地産地消」なのではないでしょうか。今回取材した原小学校をはじめ市内の小中学校では、給食を作る人や運ぶ人など、一度の給食にたくさんの方が関わっています。もし知らない場所の食材を使っていたら、こういう人々の存在には気付きにくいですよ。

人とのつながりを食で感じられる地産地消の取り組み。普段は何気なく食べている食材も、産地を意識し、安心・安全な地元食材を買ってみては。きつと、人のぬくもりを感じられる味わい深い食事になりますよ。



地産地消の価値って
何だろう？

残さず給食を食べてもらえるよう、完食した子どもにはシールを配るなど、完食のための工夫もしているそうです。自分が生まれ育った地域の食材で給食ができていくことを知ると、一層大事に食べようという気持ちになりますね。

ワカモノ
記者

つながり感じる地産地消 前橋産であったかごはん



市民が作る
市民編集
のページ
Vol.124



前橋産の食材
給食に詰め込んで

豊富な農産物に恵まれた前橋。本紙12月1日号でも、たくさんの生産者が登場しました。スーパーに並ぶ食材や学校給食のメニューにも前橋産の食材が多く使われていて、市としても地産地消を推進しています。今回はこの学校給食に注目。どのような物が使われ、そして食べられているのかを調査しました。

担当 馬持沙織・遠藤敦美・川田和樹・品川亜衣

岡 教育委員会事務局総務課 ☎027-898-5809



小見場長

最初に訪れたのは富士見共同調理場。ここでは富士見地区の5つの小中学校の給食を作っています。調理場を見学させてもらうと、そこには大きな釜やヘラ、たくさんの食材、そして調理技士さんの姿が。こうやって毎日約2,000食を作っているんですね。

「この給食で使われる野菜の多くは、農産物直売所風ラインふじ」



1 大きな釜から出る湯気は圧巻。おいしくなりますように、と気持ちを込めて作ります。2 「おいしく食べられるような工夫をしています」と猿木栄養士。

みから仕入れた富士見町産のもの。キャベツや大根、きゅうりなど多くの地元の食材を使っています」と場長の小見さん。精米や牛肉、鶏卵は100%前橋産だそうです。

毎月の献立を立てている栄養士の猿木さんは、「富士見共同調理場で使う野菜の約4割は前橋産の食材です。前橋は県内でも地産地消率が高い地域。市内どの調理場でも、なるべく前橋産の物を使うように献立を考えています」と話します。地元で採れた野菜を使うことは、新鮮なことはもちろん、生産者が近くにいる安心感もありますね。生産者にとっても身近な

編集後記



馬持 沙織

地元で採れた食材を食べることが郷土愛を育むことにつながりそうですね。



遠藤 敦美

何気なく食べていた給食。産地や安全性へのこだわりが驚きました。



品川 亜衣

当たり前に見える毎日の食事に、感謝の気持ちを持つことが大切です。



川田 和樹

給食は地域で作られる。それはすごく魅力だし、安心・安全につながりますね。

ワカモノ記者の
Instagramとフェイスブック
ご覧ください！

取材の様子などを公開中。



Instagram



フェイスブック