

子どもたちに、 地元のもの食べさせたい

学校給食に地元の食材を

鷺崎（両津）にある内海府小学校・中学校では、子どもたちに地域でとれた新鮮で安全な食材を食べて育ってもらいたいという地域の方々の強い思いから、農業や漁業を営む地域の方から提供を受けた食材を給食に取り入れています。

内海府小は、2年後に内海府中と小中一貫校になることが予定されています。PTA会長を務める多田好正さんは、子どもたちのこと、地域のこと、学校のことを考える中で、「ここでしか食べられない・味わえない給食」を子どもたちに食べさせたいと、地元の食材を使った給食への取組みを始めました。

漁業を営む多田さんは、給食に魚を提供しています。「今後、市と協議して、地元食材を使った給食の回数を増やしていきたい。小中一貫校の時には、なお一層すばらしい給食にしたい。」と言います。

米や野菜を提供しているのは、有機農法に取り組む本間太郎さん。本間さんのお米は、新潟県特別栽培農産物の認証を受けています。「有機無農薬なら人間の体に優しいものができる。手



本間さん(写真左)や多田さん(左から2人目)との給食

間がかかり、リスクもあるが、子どもを育てると同じように、作物を育てるだけ健康に育てたい。」と語る本間さん。「その地域でとれた旬のいろいろなものを食べることで、元気が生まれてくる。日本一贅沢な学校給食です。」と、子どもたちが給食を食べる様子を、優しいまなざしで見守ります。

子どもたちに対する愛情と佐渡の自然の恵みがいっぱい詰まった給食が、子どもたちの健康な体をつくり、郷土への愛着を育んでいます。内海府小・中学校では、毎月3回から4回、地元食材を使った給食を実施していく予定です。

佐渡産を使った学校給食統一献立

食育の推進と、地場産物の使用拡大を目的に、佐渡産物を活用した学校給食統一献立を実施しています。



▲統一献立メニュー 米粉パン、ペンネと鶏肉のトマト煮、ゴーヤとツナのサラダ、わかめ入り卵スープ、フルーツ(プラム)。この中で使われている米粉、牛乳、玉ねぎ、トマト、プラム、ゴーヤ、きゅうり、わかめ、ねぎは、佐渡産です。



▲佐渡産食材に関する解説(河崎小学校)

この取組みは、21年度に引き続き実施するもので、佐渡で育つ子どもが、地元でとれた食材を食べることで、郷土を理解し、郷土を愛する気持ちを育んでもらおうと、今年度3回の実施が計画されています。1回目は7月に実施。佐渡産の食材に関する解説もありました。

今後は、1年を通して佐渡産物を使った学校給食をより多く提供できるように、取り組んでいきます。