



有機野菜×学校給食の取組

今回の給食でかぼちゃを使用したように、献立のアイデアを含め、今後どのような食材を、どのくらいの時期に給食で提供することができるか、有機農業の日の給食を食べた後に市立学校給食センター、志布志市有機部会、農政畜産課の3者で話し合いを行いました。



▲有機野菜に関する情報を共有

1月は給食週間

県では、1月26日から30日までを「鹿児島を丸ごと味わう給食週間」としており、市では、郷土料理や地元食材をふんだんに利用した給食を提供します。

期間中予定している主な献立

- ぶりと桜島大根の煮物
- 鶏飯
- さらす汁（おからのみそ汁）
- さつましゅんかん（煮しめ料理）
- かぼちゃのクリームシチュー
- お茶ーハン
- （お茶を使用したチャーハン）
- 三黒煮
- ポニーきんぴら

野菜の栽培現場へ

まず視察したのは、坂之内踐行さんのほ場です。かぼちゃの他、ネギやにんにく、ピーマン、ほうれん草、小松菜など多品目を栽培しており、それぞれの栽培方法を学びました。



▲説明する坂之内さん



12月8日、この日が何の日か知っていますか？

この日は「有機農業の日」です。「有機農業の推進に関する法律」が成立してから10周年を記念し、2016年に制定されました。

有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法であり、土壌環境や生物の多様性など農業生態系を守ることにつながります。

市立学校給食センターでは、この日の給食で「かぼちゃのみそ汁」を提供しました。

今回の給食で使用したかぼちゃの生

今回給食で登場したかぼちゃについて、美味しいかぼちゃの見分け方や調理方法についても説明され、栄養教諭は熱心にメモをとっていました。



▲それぞれのほ場を視察



▲有機栽培のピーマン

続いて、ピーマンやパプリカを栽培する岸邊重正有機部会長のハウスを視察しました。

産者で志布志市有機部会に所属する坂之内踐行さんと、志布志市有機部会長の岸邊重正さんも子どもたちと同じ給食を食べ、「かぼちゃの甘さ、食感がしっかり感じられる」と感想を述べていました。

食べよう！給食

市立学校給食センターでは、「TAMORROW（たもろう）プロジェクト」が始動しています。

※「TAMORROW」とは
かごしま弁で「食べよう」という意味の言葉を、英語で「明日」を意味するTOMORROWにかけた造語です。残食を減らし、児童生徒にも地球にも優しい未来を目指すという願いが込められています。

このプロジェクトの一環で、給食において地元食材の活用を推進し、志布志市有機部会から納品された無農薬・無化学肥料の環境に配慮された農産物を積極的に利用しています。

市の農業振興計画では、「有機農業の推進」を目標としており、計画に基づき志布志市有機部会では、農作物の拡大を進めています。



▲有機栽培方法を説明する岸邊さん

1つ300gを超えるようなパプリカやすずなりのピーマンを視察し、出荷できないカラーピーマンはジャムにするなど調理方法を学びました。子どもたちが楽しみにしている給食に、今後も地元食材の有機野菜を取り入れることも含めて、「TAMORROWプロジェクト」を推進していくとのことでした。

