

～地元を味わう特別な時間～

ふるさと給食ができるまで

食は生きる上での基本です。市は学校給食に地場産品を積極的に活用する「ふるさと給食週間」を実施し、給食を通じて地域への理解を深め、ふるさとを大切にする心や食への感謝の心を育んでいます。

給食センターでの調理から、子どもたちが味わうまでの過程を広報が潜入取材。6月17日に行われたふるさと給食を紹介します。

問い合わせ 教育総務課給食センター係(☎35-2023)

検収

毎日たくさんの新鮮な食材が届きます。食材の状態や数量を一つひとつ丁寧に確認します。



生産

今回は、地元食材として、市内に本社を置き、農産物の生産・加工・販売を行う「ベルファーム株式会社」が栽培した、アスパラガスとトマト(トマトピューレ)を使用しました。

調理

炒める



下処理

野菜の洗浄や皮むき、食材のカットなどの下処理を行います。野菜の洗浄は、泥や異物を取り除くため、3回洗浄します。



ベルファーム株式会社 中村祥介さん

当社は、給食を作るときに出た野菜くずなどを肥料として使い、野菜を栽培する“資源循環型農業”を行っています。地元で採れた野菜は、収穫してすぐに届けられるので新鮮です。生産者の顔が見えることで、安心して食べてもらえます。そうした「新鮮さ」と「安心」があるからこそ、「地元の野菜はおいしい」と感じてもらえるのだと思います。子どもたちには、そんな地元の恵みを味わってほしいです。

