

地場産物を活用します

学校給食センターでは、「旬な食材が手に入りおいしく味わうことができる。」「生産者の顔が見えて安全。」また、「地場産物に対する理解や関心を深め、地元への愛着を育てる。」ため地場産物の活用に努めています。

現在、米飯は、あさぎり産米「ヒノヒカリ」、牛乳は球磨産、ねぎはあさぎり産を100%使用し、きゅうりは、4月から11月まであさぎり産を使用しています。また、加工品では、あさぎり産大豆100%使用の豆腐を使用しています。



学校給食センターでは、一度に大量の野菜が必要ですので、地場農産物使用の拡大は、特に集荷量の多いものに限られてしまうのも現状です。今後、生産者のご理解とご協力を得ながら地場農産物使用の種類と使用量を増やすように推進していく予定です。



4月の献立 「山菜入り団子汁」には、球磨産のわらびを使用しました

デザートの「いちご」はあさぎり産

