

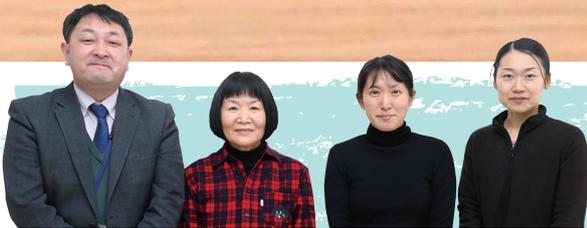


がまごおりじなるな 給食を目指して



蒲郡の特産物には、魚介類、農産物など多くの食材があり、その多くが学校給食で提供されています。地元でとれた食材は、とれてからすぐ運ばれるものも多く、どれも鮮度が抜群。おいしいものをおいしいうちに食べることが出来ます。また、とれる場所から提供されるまでの距離（フードマイレージ）も短いので、地球に優しい取り組みのひとつです。

給食に地元食材が使用されるのは、年間約15種類。ネギやミニトマトなど何気なく食べているものもあれば、メヒカリのから揚げといった加工品もあり、幅広く提供されています。お子さんが学校から帰ってきたら「おかえり」に続いて「今日の給食何だった？」と聞くと、学びのきっかけにもつながるので、ぜひ試してみてください。



給食センターの皆さん

地元の食材を取り入れるのは1歩ずつ

元栄養教諭 齋藤佳子（左から2番目）

私は昭和59年から退職するまで30年間蒲郡市の給食に携わってきました。退職して時間は経ちますが、今でも時々サポートに入っています。給食に特産品を入れるようになったのは、文部省（当時の文科省）から地場産物を給食に導入していく取り組みが始まったことからでした。みかんは古くから出していますが、ほかの食材に何を取り入れようか困っていました。

そんな時、当時所属していた形原小の授業で市内のグリーンアスパラガスを育てていた農家に行くことになり、私も同行しました。そこでの農家さんの出会いが、給食に多くの地場産物を取り入れるきっかけになりました。それからは、それぞれの農家さんや漁協などに足を運び、関わり合いながら特産物を給食に取り入れています。給食は大量に材料を必要とするので、食材探しは簡単ではありませんが、子どもたちには、「地元のものっておいしいんだ！」って給食から学んでほしいと思います。

生産者の声



蒲郡で作られたものを身近に感じて

蒲郡市農協いちご部会 副部会長 石川秀興

いちごの生産は、苗づくりから収穫まで日々気候との戦い。より赤く・甘くなるよう工夫して育てています。自分の近くで作られているものを知るには、まずは食べること。給食で食べることで、いちごを含めて蒲郡で作られている食べ物子どもたちから知って、身近に感じてもらえたらいいですね。

サンベリー蒲郡が給食に！

