

【第17回】

給食から「食育」・「地産地消」を推進しています

県民一人ひとりが生涯にわたり健やかで心豊かな生活を送るために、食に関する知識と選択する力を習得する『食育』を全県的に推進しています。

野木町では、毎月18日を「のぎ地産地消の日」としています。

町内学校給食でも毎月18日に野木町産の農産物を取り入れた献立から、地産地消を推進しています。

「のぎ地産地消の日給食」

学校に応じた「食農体験」を実施しています



＜地産地消献立＞

ごはん 大豆入りドライカレー 牛乳
ブロッコリーサラダ トマトとレタスのスープ



＜トマト栽培の様子＞
佐川野小



＜児童が育てたもち米、さつまいもを給食で提供＞
佐川野小

地域で生産した物を地域で消費する「地産地消」。

地産地消は、安心安全で新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。食品輸送の環境負荷の低減など、地域の経済と環境を支援します。