

【第22回】

地産地消で広がる地域の輪②（オーガニック給食）

令和7年12月17日、町内各小中学校にて野木町産のお米、さつまいも、大根やネギを使った「オーガニック給食」を実施しました。

メニューは『ごはん、牛乳、豚肉とさつまいものかりん揚げ、大根サラダ、ねぎと油揚げのみそ汁』でした。

佐川野小学校へ訪問し、給食のようすを見学させていただきました。

給食を食べている子どもたちからは、笑顔や楽しそうにお話ししながら食べている子たちもいました。

地産地消は、地域でとれた食材を地域で消費することですが新鮮な食材を手に入れるだけでなく、地域の農業を応援することにも繋がります。また食育と地産地消は、食を通じて地域とのつながりを深め、持続可能な社会を作るための大切な柱です。今回の給食の実施はそのきっかけとなればと思います。

