

地域で生産された生産物を、

その地域で消費する **地産地消。**

桂川町では、地元農家がつった野菜を、

学校給食 に使う取組みを始めました。

【問合せ先】桂川町教育委員会 学校給食共同調理場

☎65・3600



☆2月26日、各学校の給食で、豚汁のダイコンとニンジンに桂川産のものが使われました。今後も月1回、給食に桂川産の野菜を使っていく予定です。

生産者の想い



桂川とれたて村
出荷協議会
樋口 弘輝 さん

学校給食への野菜提供は私の念願で、ダイコン、ニンジンなどを提供しています。無農薬で土着菌を利用して作っている野菜には、甘みがあります。

とれたて村での販売もそうですが、自分がつった野菜を、子どもたちや地元の方に食べてもらうのは嬉しいですね。



【桂川とれたて村】
毎週日曜日の8時から総合福祉センター横で新鮮な野菜や加工品を販売しています。「しょうがの佃煮」も好評販売中！

学校給食共同調理場では、生産者の方々が愛情を込めて作った野菜を使い、安全でより良い給食を子どもたちに提供するように一層努力していきます。こうした取り組みで、子どもたちが「地域の人が一生懸命作ったものだから残さず食べよう」と感じてくれたら嬉しく思います。

調理者の想い



桂川町
学校給食共同調理場
深町 嘉幸 さん

学校の想い



桂川小学校
栄養教諭
神宮 由希子 さん

「顔が見える、話ができる」身近な人が作っている農産物は、「生きた教材」として教育的側面からも大切です。地元産の食材を通じて、子どもたちが生産に携わる方の努力や、食への感謝の念を学んでくれたらと思います。

「桂川町を愛する心が芽生えてほしい」そういう想いを胸に、これからも食育の取り組みを行っていきます。

子どもたちの笑顔

桂川でとれた野菜は、甘みがあっておいしかったです。とれたて村でも野菜を買ってみたいと思います。



桂川小学校5年2組
柳 美羽 さん

僕が住んでいる周りにも圃場ばや畑が多いです。地元でとれた食べ物を食べると力がつく気がします!!



桂川小学校5年4組
谷口 慶次郎 くん