ふるさとの食材を味わう

～学校給食の地産地消の取り組み～

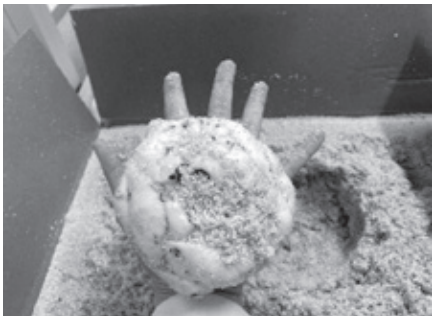
留寿都村では食育の推進として、学校給食で地産地消に取り組んでいます。特に村内産については、地元業者からの購入に加え、留寿都高校で生産された農産物を献立に取り入れるなど、留寿都村ならではの取り組みを行っています。

また、今年度は地元の「留寿都村蔬菜(そさい)生産組合」様と、「JAようてい女性部留寿都支部フレッシュミズ（農家のお母様方）」様より、留寿都村でとれた野菜をいただきました。2020年は学校においても、行事がなくなったり、全校で集まれなかったりするなど、新型コロナウイルスの影響を大きく受けました。児童生徒は現在も感染予防に気を付けながら、制限のある中で学校生活を送っています。そんな状況にある子どもたちへ「コロナに負けずにがんばって！」という気持ちを込めて、地元で採れた一番おいしい状態の野菜を贈っていただき、学校給食で提供することができました。

留寿都村蔬菜生産組合、JAようてい女性部留寿都支部フレッシュミズ よりいただいた留寿都産野菜の種類

大根・長芋・人参・かぼちゃ・ごぼう・じゃが芋・スイートコーン・ゆり根

● いただいた「ゆり根」が学校給食になるまで



①こんなに大きなゆり根をいただきました。

②給食センターでおいしく調理。

③出来上がったのは「るんるん野菜チップスうどん」。野菜チップスはめんつゆとの相性がよく、おいしいうどんになりましたが、素材の味がおいしいので、そのままかぶりつく子どももいました。

留寿都高校からいただいた野菜

きゅうり・ミニトマト・かぼちゃ・じゃが芋・なす・ズッキーニ・ピーマン・にんにく

● 留寿都高校の野菜は毎年のお楽しみです。

すっかり毎年の恒例となっている留寿都高校の野菜。高校生のみなさんが、時間や手間をかけて、一生懸命育てた野菜の中には、にんにくやズッキーニなど、珍しい野菜もあります。

また、今年は留寿都高校生による「地元野菜LOVE～野菜をおいしく食べようプロジェクト～」が行われました。