

今年は『新十津川産牛』を提供

新十津川産牛をたっぷり使ったビーフハヤシライス



A5ランクの新十津川産和牛を使った焼肉丼

ゆでとうきびは、ピンネコーンを使用



ホワイトソースから手作りのポテトのポターージュ



地産地消 メニュー

新十津川産生しいたけを使った和風きのこスパゲティ



農業高校のもち米を使った手作りもちもちシューマイ

新十津川産生しいたけを使った和風きのこスパゲティ



今年は、新十津川町の牛肉を初めて学校給食に使用しました。9月には、「オール新十津川産の焼肉丼」として、材料の牛肉・野菜・米はすべて新十津川産を使用しました。10月には「ビーフハヤシライス」を提供し、大変好評でした。また、学校給食は食中毒防止のため加熱調理が基本となっていますが、新十津川町の食材をよりおいしく食べてもらうために、サラダや和えものに使用する野菜は、スチームコンベクションオーブンで蒸し調理をし、栄養やおいしさを逃がさないように工夫しています。

食育

学校給食を生きた教材とし、食事を大切にする意識を高めることや、望ましい食習慣の形成を図ることを目指し、食に関する取り組みを進めています。

給食センター調理員が小学校を訪問し、給食時間におにぎりを握って児童と交流を深める「おにぎり給食」や、新十津川産タマネギについて生産者を講師に招き学習した後、「給食タマネギの皮むき体験」をするなど、学校をはじめ、地域と連携した食育を行っています。



おにぎり給食



食に関する指導



給食タマネギの皮むき体験



給食センター見学

地域に根ざした学校給食



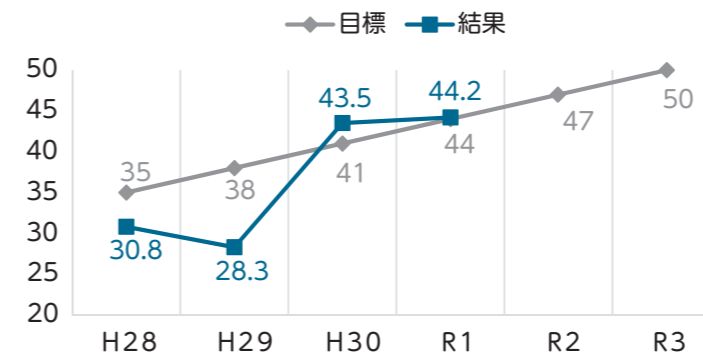
学校給食センターでは、新十津川小中学校、幼稚園、農業高校、雨竜小中学校の児童生徒に栄養バランスの取れた給食を提供し、健康の増進と体力の向上に努めています。

地産地消の取り組み

新十津川町総合計画では、新鮮で安心・安全な町の農産物により学校給食の充実を図ることを目標として、学校給食で使用する生鮮野菜の町内産使用率（重量ベース）アップに向けて取り組んでいます。

ここ数年は、生産者団体、地元農業者、町内商店、農業高校と連携を図り、使用率を増やしてきました。令和3年度の目標である使用率50%に向けて、積極的に地産地消を推進していきます。

学校給食における生鮮野菜の町内産使用率 (%)



加工製品の活用

地元産原料を使用したメロンゼリーやトマトピューレ、お米シロップを使用したパン、町内福祉施設フレーバーカントリーのウインナー、大島精肉店のハンバーグ、ヴルストよしだのソーセージ、金滴酒造の料理酒など、町内で製造されている加工品も給食の食材や調味料として取り入れています。

「大島精肉店」ハンバーグ



「ヴルストよしだ」ソーセージ

農業高校との連携

農業高校から、毎年お米や農産物を購入し、新米の季節には、農業高校の「ななつぼし」を取り入れています。今年はおもち米を購入し、給食で提供しました。

地元の高校で生産された農作物を学校給食に使用することで、子どもたちが地場産物をより身近に感じることができています。



農業高校で収穫されたサツマイモ