

が つ き ゅ う し ょ く 12月給食だより



ぐんまけんりつたてばやしとくべつしえんがっこう
群馬県立館林特別支援学校

★12月は有機農産物を使った学校給食を実施します。

12月は学校給食における有機農産物の活用への支援策として、群馬県の農政部と健康体育課の協力のもとに、有機栽培米と有機野菜を使用します。



有機農業は、化学的に合成された肥料や農薬を使わずに作物を育てる農業のことです。生物多様性の保全や地球温暖化の防止等により高い効果を示すことが明らかになってきており、SDGsの目標達成にも貢献する「環境にやさしい農業」として注目されています。

今年度は夏休み期間を利用して、『kimidori farm』の平形清人さんの有機野菜の畑を見学させていただきました。

畑はとても広く、さつまいも、とうもろこし、枝豆、ビーツなど、約20種類もの野菜を育てています。

平形さんの畑では、自然の力を活かした有機農業に取り組んでいます。肥料には植物由来の堆肥を使い、健康な土づくりを大切にしています。

雑草も機械や手作業で丁寧に取り除き、作物本来の力を引き出すことを目指しています。毎日、畑と向き合っている平形さんの野菜は、甘みや香りが強く、かむほどにおいさがひろがります。

「体にやさしく、おいしい野菜を子どもたちに食べてほしい」

そんな平形さんの思いがこもったビーツとさつまいもを、12月9日の給食に使わせていただきますので、当日の給食の感想を聞かせてもらえるとうれしいです。

そのほか、大野有機農園さん、GMファームさん、みやた農園さん、妙義ナバファームさん、野菜くらぶさん、バイオベジさんの有機食材を使用させていただきます。

おたのしみに♪



きみどりファームの
ひらかたさん



しゅうかくしたビーツ

けんりつとくべつしえんがっこうえいようしakai こんだて さくせい
県立特別支援学校栄養士会で献立を作成しました



ビーツいりドライカレー



さつまいもの
マセドアンサラダ