



広 報

いいたて

<http://www.vill.iitate.fukushima.jp/>

平成15年

6 JUN 月

No.476



▲写真：行政区対抗応援合戦(上)、ちょっと拝借(右下)、行政区対抗長ぐつリレー(左下)

白石小運動会

学区4行政区と合同運動会を盛大に開催

5月25日、村内3つの小学校で運動会が行われました。このうち、白石小では、児童数が減ってきていることから地域全体で運動会を盛り上げようと、学区内行政区と合同の運動会を開催しました。この試みに会場には保護者に加え、地元参加者、観客など800人あまりが集まり、大歓声の中、子供たちと地域住民が一体になって、のびのびと運動会を楽しんでいました。

(運動会の様子は本紙12、13ページに掲載)

だれもが
活力あふれる
りわつりター・ライフ
いいたて



▲おいしい給食は子供たちの一番の楽しみ（この日の給食には鍛冶内さん（左ページ）のねぎが使われました。）

今、学校給食に地元産の「旬」の食材が使われています

ニコニコ生産クラブ4月から活動開始

子供たちに本当の「食」を 地産地消にも一役

平成15年4月から、地元農家が生産する旬の野菜が給食センターに直送され、学校給食に使われています。
今回の特集では、子供たちに地元産の「旬」の野菜をおし、食べ物の大切さや食べ物の本当の味など様々なことを感じてほしいと始まった、ニコニコ生産クラブの取り組みをご紹介します。

給食からも消えつつあった「旬」

現在はハウス栽培や食糧の保存技術、輸送機関が発達し、季節はずれの食材でも、国内だけではなく海外からも新鮮なものを大量に手に入れることができるようになりました。反面、食べ物の持つ季節感や、食べ物に対する感謝の気持ちが薄れつつあります。
そこで、子供たちにそ

これらのことを教えたいと、学校給食に地元の旬の食材を取り入れる試みが始まりました。

「旬」の食材で

教えたこと

1、食べ物の「旬」を知ってもらう
給食にハウス栽培や市場の食品だけではなく、村で取れた旬の食材を取り入れ、子供たちに「食」をとおして季節を感じてもらい、「旬の食べもの

はおいしい」ということをわかってもらう。

2、安心、安全の食材を地域の人が作った、安心・安全な食材を使用する。

3、食べ物の大切さを
知ってもらう
身近な人が作った野菜を使うことで、食べ物に対する感謝の心を持たせ、食べ物を大事にする気持ちを育む。



▲ねぎ提供者のシゲノさん(右)と恵美さん。
お二人が作ったねぎは、6月中にあと何
回か給食センターに届けられます。

生産者
から

4月から長ねぎを3回、給食センターに 提供しました。

小宮 鍛冶内シゲノさん
・ 恵 美さん

もともとわが家で食べる分として作っていたのですが、学校給食の材料として提供することになり、とにかく消毒をしないで、虫がつく前の新鮮なものと、特に気を付けています。

以前、我が子が小学生だった時にわが家のねぎを給食に使ってもらったことがあり、子供が帰ってきたときに「きょうは家のねぎだったんだよ」というお

話をしたことがありました。

ぜひ子供たちに自分の家で作ったものでおいしい料理ができる、地元の野菜で新鮮なものが食べられることが一番いいということを感じて欲しいですね。

▼下ごしらえのため洗われる
鍛冶内さんのねぎ



献立も「旬」を使って臨機応変に

給食センター栄養士

草野みゆきさん



野菜は「旬」のもので、そのときにとれたものによって、時には献立を若干変更しなければならぬときがあります。漬物が和え物になっ

たりです(笑)。
ですが、とれたて新鮮野菜を農家の方が直接届けていただけるので、その点は、とてもいいことだと思います。

今後、契約農家の増も検討していますが、供給が安定する反面、野菜の品目がダブってしまうと調整が難しくなることもあり、今後の課題です。

ニコニコ生産 クラブの誕生

これらの目標のもと、給食用野菜提供者を募ったところ、村内10戸の農家から、キャベツやきゅうり、玉ねぎなどの旬の野菜を提供していただけることになりました。この生産者の集まりを「ニコニコ生産クラブ」と名づけ、4月から地元の旬の食材を給食に取り入れる活動が始まりました。

ニコニコ生産クラブの活動が始まった4月は、春を迎えたばかりでまだ野菜の数も少なかったようですが、5月に入ると長ねぎや小松菜など、次第に提供される野菜の数も増え、今、だんだんと給食に多く使われるようになってきました。

これから夏、秋に向け様々な野菜が収穫の時期を迎えます。子供たちに「旬」の食材を届けようとするニコニコ生産クラブが本格的に動き出します。