



令和7年11月26日

学校給食なめりかわの日

～自然栽培米ごはんと旬の地場産食材をたっぷり使った和食を味わおう～

児童・生徒が、滑川市内で作られた農産物等に興味をもち、豊かな自然の恵みと生産活動に感謝し、食べ物を大切にする心を育てるなど、「地産地消」を教材とした食育の推進を図ることを目的に毎年11月を「なめりかわ食育推進月間」とし、そのうちの1日を「学校給食なめりかわの日」と定め、学校給食に滑川産の旬の食材を積極的に取り入れた献立を実施しています。

今年度は、「ごちそうプロジェクト」より寄贈された自然栽培米と、11月24日（いい日本食の日）に合わせて、和食のよさを感じてもらう献立を味わいました。

魚のねぎみそかけ
揚げたふくらぎに、地場産のねぎとみそを使ったタレをかけました。

自然栽培米ごはん
「ごちそうプロジェクト」のみなさんが肥料や農薬を使用しないで栽培した滑川産のコシヒカリを使用しました。

みかん
市内の農家の方が、ひとつひとつ手作業で収穫されたみかんです。

おひたし
滑川産のキャベツやにんじんなどと一緒に、ゆずの皮を和えました。

けんちん汁
かつお節でだしをとり、滑川産の大豆で作った木綿豆腐、大根、さといも、にんじん、ねぎのほか、こんにゃくやごぼうなどが入った汁物です。

はし文化は、和食を支えてきました。今日は、和紙で作った手作りの箸置きです。

西部小学校では、水野市長、ごちそうプロジェクトの古田貴子さん、平野義和さんが、5年3組の児童と一緒に給食を味わいました。

水野市長からは、苦労して作られた自然栽培米についてお話をされました。

古田さんからは、農薬や肥料を使わず、今の環境を未来まで残したいというお話をされました。

お米作りに参加した児童は、「田植えでは、深すぎず、浅すぎず植えるのが難しかった。」「稻刈りが大変だった。」と話しました。また、ごはんを食べて「いつもと違つてもちもちしていた。」「やわらかくて食べやすい。」と話していました。



苦労して作られたお米を、感謝していただきましょう。



米には、作り手の思いが込められています。



いつもより、甘くておいしい！

