



令和6年11月22日

学校給食なめりかわの日

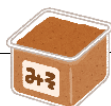
～自然栽培米ごはんと旬の地場産食材をたっぷり使った和食を味わおう～

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」の自然栽培米ごはんも一緒に味わいました。

よごし

滑川産の菜花と折菜、にんじんをもやし、ほうれん草と一緒に茹で、さとう、みそ、黒すりごまで味付けした富山県の郷土料理です。



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。



塩こうじ鍋

滑川産の大豆で作った焼き豆腐、白菜、にんじん、ねぎ、とり肉、うすあげ、しめじ、つきこんにやくを塩こうじで味付けした鍋です。



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。

ぶりの照り焼き

今が旬のぶりを焼き、さとう、しょうゆのタレをかけました。

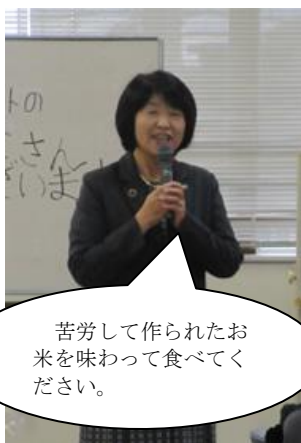


寺家小学校では、上田教育長、ごちそうプロジェクトの古田貴子さん、好田光宏さん、平野義和さんが、4年生児童と一緒に給食を味わいました。

上田教育長からは、苦労して作られた自然栽培米についてお話されました。

古田さんからは、もらったお米をつないで大切に育てている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、まっすぐに苗を植えるのが難しかった。」「稲刈りは大変でした。」と話しました。また、ごはんを食べて「いつものお米よりかがやいていました。」「毎日このごはんが食べたい。」と話していました。



苦労して作られたお米を味わって食べてください。



もらったお米を大切に育てています。



稲刈りは、うまく刈れなかったけれど、楽しかったです。

