



稲区学校栄養



給食も"地産地消"へ 子どもたちに、ふるさとの旬を

「地元の食材を糸口に『食と健康』への関心を高めるとともに、 子どもたちが自分の住む地域を知るきっかけになってほしい」。そ んな思いから、手稲区の学校給食が変わってきています。

『手稲区学校栄養職員ブロック会』は、生産者の協力を得て3年 前から給食に「大浜みやこ」カボチャを取り入れてきました。ホク ホク感と味わい深さが全国的に認められた手稲の特産品を食べなが ら、子どもたちは、栄養の知識やその特産品が地域で作られるよう になった歴史なども学んでいます。また、子どもだけでなく家庭や 地域にも食の大切さを啓発するために、同会では、保護者を対象に した講演会やカボチャ料理講習会なども行ってきました。

「食は一生の問題だから、子どもたちの将来のために給食が何ら かの力になれたら・・・」。手稲の学校栄養職員の工夫によって、 ふるさとの味や歴史を、日々の給食を通じて学んでいる子どもたち。 その積み重ねは、心と体を育てる確かな糧になっていくのではない でしょうか。

ランチルームでの給食 大浜みやこのパンプキン シチューなども

編集 手稲区役所総務企画課広聴係

ホームページ「ていねっていいね」http://www.city.sapporo.jp/teine/ 〒006-8612 札幌市手稲区前田1条11丁目 ☎681-2400内線224 FAX681-6639

