

# 地産地消の和食給食の実施

松戸市役所 保育課  
令和4年11月24日 市内公立保育所17か所

松戸産あじさいねぎの紹介を行いました。



味噌汁・すまし汁・スープの違いについて実験しました。  
※材料は見本として展示しました。



松戸市公立保育所17か所では、11月24日の「和食の日」にちなみ、松戸産食材を使用した「松戸っ子汁（大根、小松菜、あじさいねぎ）」や、松戸産「こしひかり」を使用した給食を提供しました。各保育所では『あじさいねぎ』の紹介や「だしの種類」「汁物の違い」について、展示や現物を見せる形で伝えました。

結果、子どもは給食に使用されている食材に興味を持つ姿や、残さず食べる様子が見られました。帰る際に保護者と話題にしていました。家庭で食べた野菜、料理しているときに見た野菜についても話題になり、子ども達の知識や興味が広がりました。