

有機農産物等を活用した学校給食

神崎町

【献立名】

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・豚肉の香味焼き
- ・れんこんのきんぴら
- ・じゃが芋とわかめのみそ汁



神崎町は「みどりの食料システム戦略」に基づき、令和6年3月1日付で「発酵オーガニックビレッジ宣言」を行いました。学校給食米をはじめとした有機農産物の提供と、歴史ある発酵食文化との融合、更にスマート農業技術を活かした有機栽培モデルを実践しています。

令和6年10月23日から毎週2回、特別栽培米を学校給食で使用しています。令和6年、神崎町で作られた特別栽培米は、農薬不使用で肥料は有機肥料を使い栽培されました。

出典：神崎町 (<https://www.town.kozaki.chiba.jp/>)